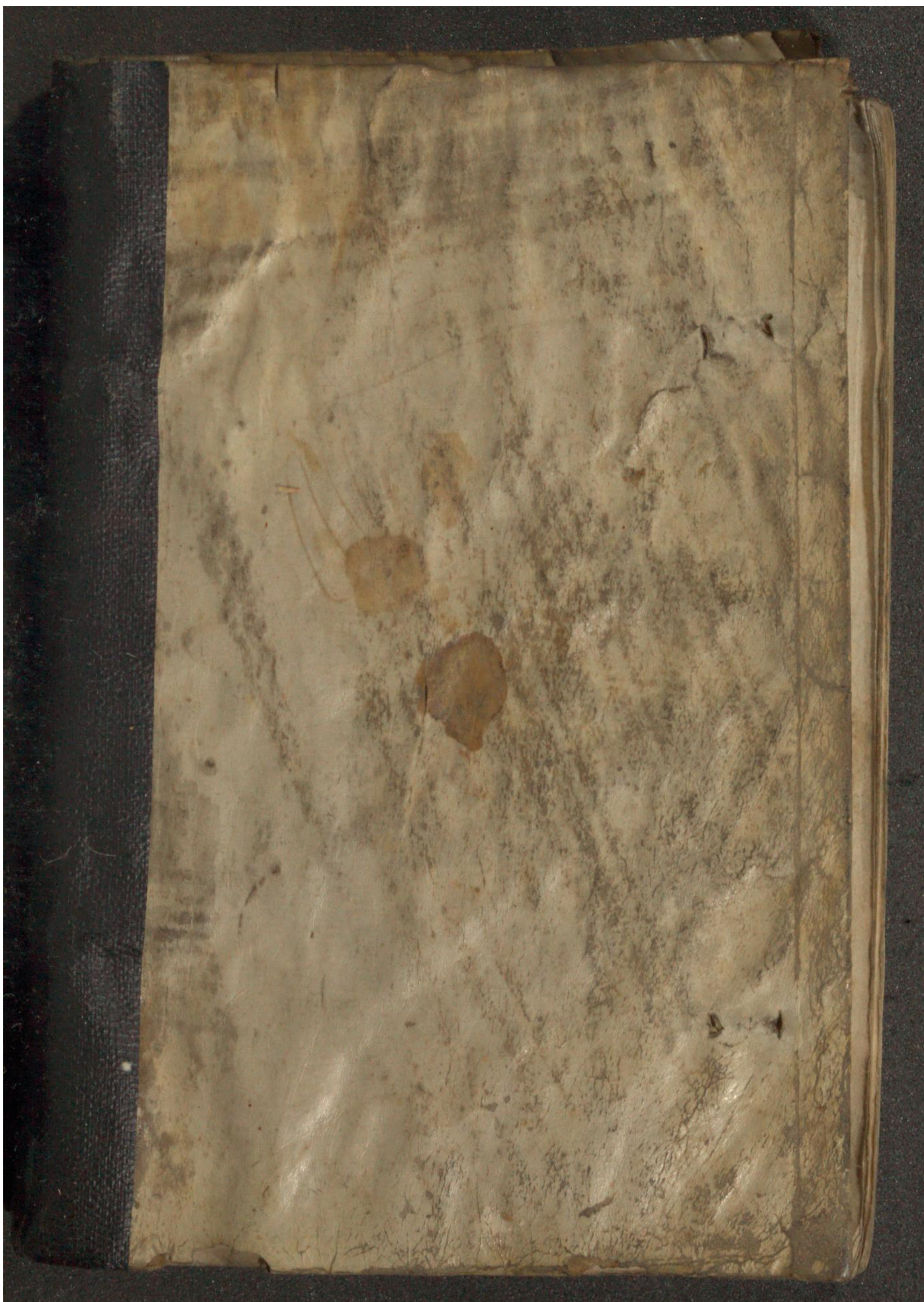
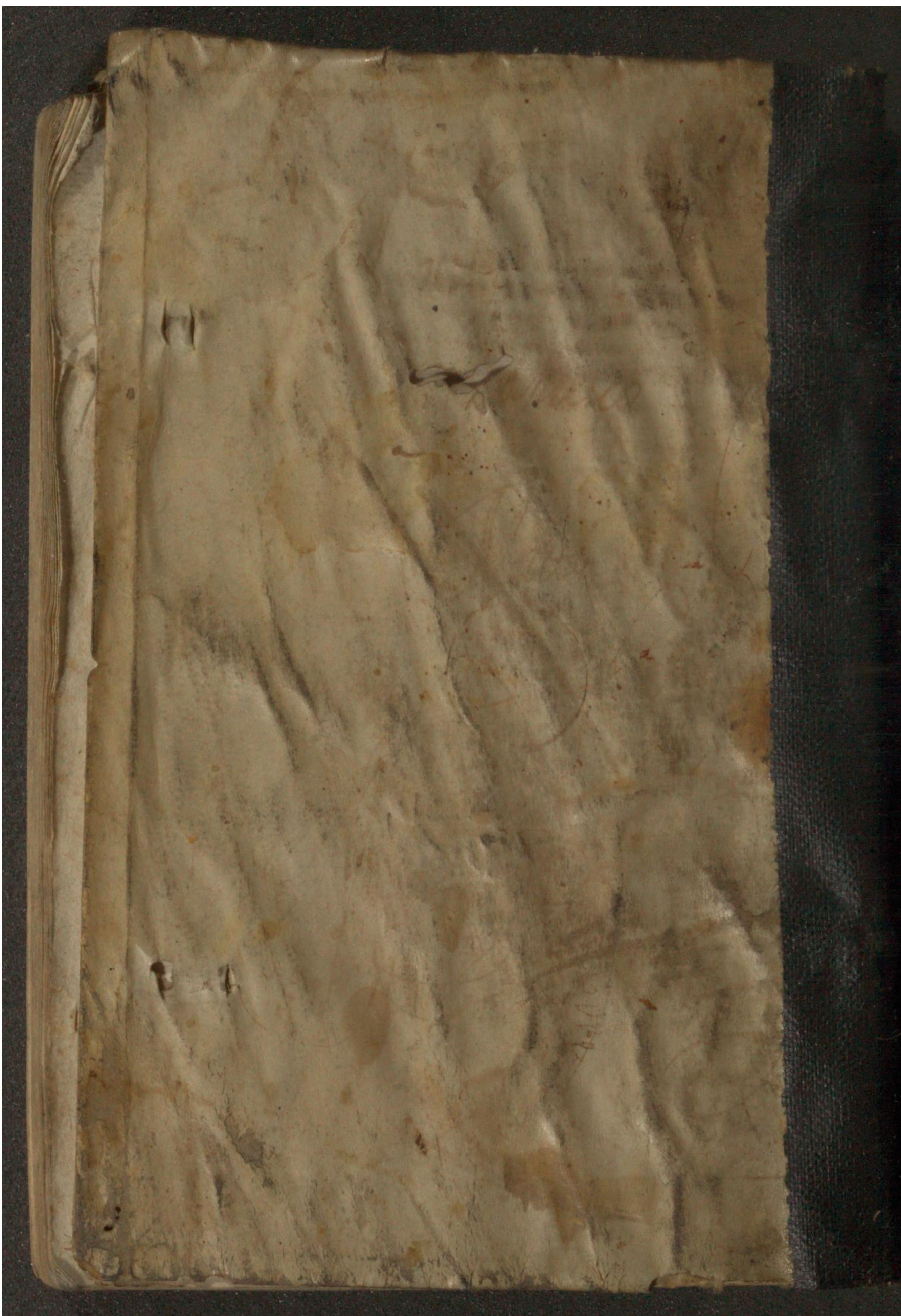










LIBRO NOVO

NEL QVAL S'INSEGNA A' FAR d'ogni sorte di uiuãda secondo la diuersità de i tempi, cosi di Carne come di Pesce. Et il modo d'ordinar banchetti, apparecchiar tauole, fornir palazzi, & ornar camere per ogni gran Prencipe.

OPERA ASSAI BELLA, E MOLTO Bisogneuole à Maestri di casa, à Scalchi, à Credenzieri, & à Cuochi.

Composta per M. Cristofaro di Messisbugo, & hora di nouo corretta, & ristampata.

Aggiontoui di nuouo, il modo di saper tagliare ogni sorte di carne, & uccellami.

Con la sua Tauola ordinata, oue ageuolmente si trouarà ogni cosa.



IN VENETIA,
AL SEGNO DI SAN GIROLAMO.

ALLO ILLVSTRISSIMO ET Reuerendiſsimo Signore, il Signor don Hippolito da Eſte, Cardinal di Ferrara.



VBLICATA che fu Illuſtriſsimo & Reuerendiſsimo Mõſignore, la deſiderata nouella di quella honoratiſsima dignitade che gia molti anni prima ui haueuano preſcritto i meriti grã di, il ualor ſingolare, & le uirtu infinite, che ui illuſtrano l'animo, tal che egli rimane in dubbio, o ſe uoi da lei, o ſe eſſa da uoi riceua maggior ſplendore: ſentii ſubito infonderſi in me quella grande e ſmiſurata allegrezza, che ſentir dee uno fedele ſincero, & affettionatiſsimo ſeruidore, come io ui ſono. La onde ardendo tutto di deſiderio di fare ſimilmẽte conoſcer'à gli altri la ineſtimabile cõſolatione che mi gioua nel core, deliberai di fare una feſta magnifica burlando ſempre, col l'alludere à certi denari, li quali da l'altrui ingordigia rapiti mai non mi peruennero alle mani: & ſi come quei baiocchi (bonta di chi li raccolſe) ſe ne andarono in fumo, coſi apunto il ban-

chetto ch'io faceuo era tutto ombra, sogno, chimera, fittione, mettafora, e allegoria. Lequai cose descritte et narrate cõ quel miglior ordine ch'io seppi, & che lor conueniua, all'honorato & glorioso nome di V.S. Reuerendissima hauendo destinato di dedicare, come per un perpetuo testimonio della somma allegrezza mia: essendomi stato il cio fare prohibito da chi mi puo cõmandare, differendo ad altro tempo la editione (se pur ella mi fia mai concessa) nõ ho però uoluto mãcare di cõsecrarle hora alcuni conuiti mei, abondanti di uarie & diuerse uiuande dalla diligenza, dalla industria, & dalla esperienzza del mio basso & rozzo ingegno ritratte, & cõposte, & in effetto fatte, a fin che V.S. Reuerendissima da questo, ben che picciolo indicio, possa comprendere, quale, e quanta sia la prontezza & la efficacia dell'amoreuolissima seruitu mia uerso lei. Quantunque poi (come bisognarebbe) le forze non m'accompagnino.

Alla cui bona gratia humilmente con ogni riuerenza mi raccomando.

MEMORIALE PER FARE VNO apparecchio generale, per la uenuta di ogni gran Prencipe, o per ogni andata, o Banchetti diuersi, o per Nozze, o qualunche altra cosa che possa accadere d'importanza.



FATTA prima la prouisione de lo Allogiamento in una corte, o Palazzo, e non potendo in uno solo Palazzo accōmodarsi, cercando altre case piu propinque per sopplimento di quello che non si puo in uno solo si per le persone, come per li caualli, poscia hauuta la lista de la comitiua, e fatta quella de i Banchetti. Discorrendo il qui descritto Memoriale, potrai al tutto prouedere, e accommodarti secondo i tempi, e Paesi, doue ti ritrouerai, come ti serà mostrato à pieno.

Prima trouerai Tapezzaria, Lettiere, Letti, Materazzi, Pagliarizzi, Cauezzali, cō Lenzuola, Coperte, Copertori, Piume, & Guanciali forniti, Trabacche, Sparaueri, o Capeletti, che ti piaccia chiamarli, forniti pel luoco, il quale si deue apparare, & profumare à tempo.

Arpioncelli, chiodi, Bulette, ouer brocche, Martelli, Scale per apparare, e Picche per sorgere le Tappezerie, quando s'appara, & per accendere Torchi posti in alto, & ammorzargli, Cauedoni, Palette, Mogliete, Zampini, Mantesetti, Scaldaletti, Solfanetti, e Schermagli.

Tauole, Trespoli, Panche, Panchette, Scaranne, & Cos

sini da sedere, in camera, & doue si stara, à ueder ballare, se si ballarà, & Scanni da destro.

Mantili per le prime Tauole, per Credenze, Bottiglie rie, Tinelli per imbandire, & da rispetto, Saluiette, Trucchabocca, Touaglie da acqua à mani, et da uiuande, Trucca coltelli, e strazzi.

Coltelli con le sue forzine, per trinciare, et Coltelli per le Tauole, e Cucchiari, e Pironi.

Candellieri per la prima Tauola d'Argento, e per le altre Tauole, & Camere, & Credenze, Bottigliere, et Cucina, & officij di Ottone, o di legno, Candellieri da Doppieri appesi al palco, e da terra, & lumiere, et panadelli accadendo. Poi Lampade, Lanternoni, per attaccare cō le sue corde, & girelle, Lucerne da solaro, Moccadori da lume, Vite da attaccare.

Bacini, & Bronzini d'Argento per le prime Tauole, & altri per le altre Tauole.

Saliere d'Argento per la prima Tauola, & poi Salini per le altre.

Mazzuoli di fiori secondo la stagione, & nella Vernata finiti di seta, & d'oro, & d'Argento da mettere uno per posta sopra le Saluiette uolendone, Stecchi per nettar'i denti.

Pan da tauola intorto tagliato, bossetto, Pinzoni, Michini, Maroncini, Nauicelle, Bracciatelle di piu sorte, & Biscotelli con latte & Zucchero, o senza, Crescentine di butiro per le prime Tauole, & poi Pan da famiglia, Casse, Sacchi, Ceste.

Farina burattata bianca, & nera per la cucina, & altri bisogni.

Maluagia, Romania, Baſtardo, Greco di Somma, Greco Toſcano, Siruolo, Trebbiano, Amabile, Raceſe, Vernaccia, Vin bianco, o nero, o Claretto, grande, o piccolo, Dolce, o non dolce, acerbo, o racente, o tondo. Albana, & graſpia, Magnaguerra, Latino romaneſco, Sanſeuerino, Raſpato, Corſo, acquato, o d'altra ſorte ſecondo il tempo, o loco doue tu ti ritruoui. Et uino da famiglia, Acqua, Accto, Agreſte, Sabba, Botte, Barile, Piriotti, Tappe, Pirie leue.

Carne di Mãzo, Vaccina, Vitella di piu ſorte, Porci ſaluatici, & domeſtici, Ceruo, Daino, Capriuolo, Agnello, Capretto, Caſtrone, Porchette, Lepri, Conigli, Ghiri, Pauoni, Fagiani ſeluatici, & domeſtici. Pernici, Coturnici, Francolini, Tordi, Starne, Becchazze, Notulani, Beccafichi, Quaglie, Porzane, Tortorelle, Paperi, Grue, Oche, Tarabuſi, Aeroni, Beccaroelli, Anadre ſeluatiche, & domeſtiche. Arzauole, groſſe, mezzane, & picciole, Girioli, Piueri, Felzette, & altri uccelli.

Capponi, graßi, & carnoſi, & ſimilmente, Galline, Pollaſtri, o Pollaſtre, Columbi caſalenghi, o di colombara, o Palombi, Voua freſche, & non freſche.

Salami di Porco inueſtiti, o non inueſtiti, Salciccioni, zambudelli, Mortadelle di fegato, Mortadelle gialle, Sanguinacci, bianchi & roßi, Tomaſelle, Salſiccia roſſa, et gialla. Migliazzo.

Perſciutti, Sommate, Coppe di bue in pezzi, ſalata, Lingue di bue, Gambetti, Oche in ſale, Teſte di porco inſalate, Robba in dobba, & in caſonada e robba fredda.

Fegati di Vitello, fegati di polli, & paperi, & di porco, Coratelle & Teſteciole d'Agnello, o Capretto, Ceruel

la di porco:piedi di porco Castrato,o uitello,o bue.

Coglioncini,e creste di poll,latticino di uitello, Poppelline di uitella, lombi di porco, o di bue, Panciette di porco per tortelletti, grasso et midolla di bue,o uitello per pastelli,minestra,fiadoncelli,e Torte.

Lardo,carne salata,Carne uerzellata,Sugnia,& dileguado.

Pesci freschi,cioè,Storione,Ladano,Copese,Porcelette, Trutte,Carpioni,Sardoni,Agoni,Chieppe,Lucci,Tenche, Raine o Carpe,Persichi,Lamprede grande,et picciole,Temuli, Pescherie minute di fontane, Gambari mutati,Rane, lumache,Galane,Pesciolini piccioli,Strigi, Barbi,Cauedoni,Soette,Scardoe,Zangarinelli piccioli.

Varuoli, Rombi, Orate, Dentali, Barboni, o Triglia Lombrina,Corbi, Palamide,Passere,& Passeratti, Ceuali di piu sorte,Meggie,Sgombri,Sori,Goi,Albari, Fraolini, Aguselle, Sardelle,Paganelle,Menole,Anguille di piu sorte. Altra pescheria minuta da trata di mare. Seppie,Calamari,& altri pesci secondo che ti trouerai,Sfoie,& Oltranini.Pesce Cappone,Tonelli. Altri pesci non sono in molta cõsideratione in queste bãde,come Macarelli, Polpe,Razze,Pesce Cane, e altri che sono cibi per Galeotti.

Pesce salato, cioe Salmone, Tarantello,Tone,Tonina, Schinale,Anchioe,Meglioramenti,Scauezzature,Ceriole, Buratelli, Meggie,& altri Ceuali salati,Meggie, & Bottoli,& Anguille affumate,Orate,Ceuali,& altri pesci nel l'aceto,Sardelle,Marulose,Sgombri, Renghe bianche,e affumate.

Cauiaro fresco, & salato,Bottargo, et Pesce da foglia.

Astesi, Gambari, Granceuole, Grancipori, Grancelle, Molecche, Schille, Gambarelli di mare, & d'acqua dolce.

Ostreghe, Cappesante, Spolette, Peuerazze, Cappe, Calcinelli, Pantalene, Arcelle.

Funghi freschi, & salati, & Sponzole.

Butiro, Riccotta, Riccotta di butiro, Caui di Latte, Giõcate, Panna di latte, Mantiglia.

Formaggio duro, grasso, tomino, Pecorino, Sardesco, Marzolini & prouature, & rauogliuoli.

Oliue, Persiche, fichi freschi, e secchi. Poponi, Scotie, Vua fresca di uarie sorte, & secca, Vua passa, uua schiaua, Cibibo damaschino, Dattali, Lazaruoli, Peri, & Pomi di piu sorti, et Carchioffoli, Cardi, Alberges, Arbicocchi, Moniache molegnane.

Cotogne, Pome granate, Noci, Garugli, Nocciuole fresche, & secche, Susine fresche, & secche, Marene fresche, et secche, Ciriegie di piu sorte, Frauole, Sorbe, Nespili, Caratte, Trasi, Tartuffole, Frutte in aceto, Trigoli.

Insalate di Latuche. Lattuca accappucciata, Lattuca longa, Endiuia, Cime di Radicchi da cuocere, Ramponzoli, Crescione, Drago, & altri miscugli, Cappari, Carobbe, Sparacie, Cipolle, Cocomeri, o citrioli. Menta, fiori di Boragine, di buglosa, e di menta, e di Rosmarino, Rape, Cedri, Ale, Piedi, Magoni di polli, Polpe di Pauoni, di Fagiani, Caponi, Pernici, & Fasioletti, & Pisello in bacelli tutte per salate, le quali anchor di carne fredda potransi fare.

Radici, Rauanello, Raffano, Remolacci, Aglio, Porri, Scalogne.

Petroselino, Serpillo, Maggiorana, Menta, Rame-

rino, Basilico, Saluia, Lauro, & altre herbe odorate, & amare, e Pastinache.

Rape, Nauoni, Cauoli gretti, e bianchi, Verzotti, Capucci, Brocculi, Cauoli, rape, Cauoli fiore, Spinaci, herbuccie, Zucche di piu sorte.

Finocchi, e finocchietti freschi, & secchi, & in aceto.

Piselli, Fagiuoli, Ceci bianchi, & roßi, Bacelli, Ciserchia frescha, seccha, & parte infranta, & faua menata.

Limoni, Melaranci, Riso, Faro, Formento grosso, & lente, Macheroni Napoletani, Vermicelli, e Sosomeli.

Olio per insalate, & da Cucina, e Lampade, Sale, e Salina bianca.

SPETIARIE.

Doppieri bianchi & roßi, & Torchietti & Candelotti, & Candele bianche e rosse, & Candele di seuo, & Torchi di corda da uento.

Marzapano integro, in pezzi, a piu foggie, & biscottato, & parte dorato per bellezza.

Pignocato, Pistachea, Sauonea, Susamelli, Pan pepato di Zucchero, e di mele.

Azimi d'Hebrei, Zuccherini di monache, Berlingozzi, & frutte di Zucchero.

Cedro, Scorze di Limoni, Arancie, Limoncelli, Lattuca, Cocomeri, Zuccato, Pere, Mandorle, Nespile, & altre frutte in siroppo, & coperte di Zucchero.

Trazea di Cannella, di Rancetti. Anime di Melloni, Pignuoli, Pistacchi, Mandorle, Nocciuole, Coriādri, et Ani

si confetti bianchi, con Muschio, e senza, & mandorlata.

Coppette, Toroni, Calisoni, Mostazzoli di Zucchero,

Codognata, Codogni in quarto, Gelatia di Codogni,

Marene in siroppo, et fresche, coperte di Zucchero, et Brogne in siroppo, & Codognata genouese, & Perata.

Acqua Zuccherata, Chiarea, e Hippocras.

Mostarda di piu sorte, sapor d'uua, di Codogne, et Marene Corniali, & molte altre cose che dice lo ammaestramento delle Viuande, Zucchero grosso, fino, & Zucchero candido, intiero, & pesto.

Canella, Peuere, Pepe longo, Giẽgiauro, Garofani, Noci moscate, Macis, Croco intiero, & pesto, Spetie fine appartate, & miste.

Mandole, Vua passula, Pignuoli, Pistacchi, Nocciuole.

Farina d'Amito, & di Riso.

Acqua rosata, moscata, & non moscata.

Acqua Nanfa, & altre acque odorifere per le mani.

Mele.

Grana Paradisi.

Profumo detto altre uolte al principio.

Per mettere la Spetieria tutta insieme.

Dattari, e Cibibo altra uolta detto, & hora repetito.

Stopino.

Carta di strazze.

MASSERITIE DA CVCINA.

CALDAIA da Capi di Latte.

Zangola, da Latte mele.

Pelle di Capretto ſcorticato à foleſelli, per fare la Mantiglia.

Cazza da gellatina, Schrizzotto per li uermicelli di butiro. Ingiegno per li Maccheroni.

Catino da mangiare bianco, ò Riſo Turcheſco, e altro con la ſua palletta di legno.

Catinelle picciole, per i Capi di latte.

Catini, & Catinelle per impaſtar Viuande.

Maſtelli, Maſtellette, & ſecchie per Cucina, per & altroue.

Caldai grandi, Pentolini, Stagnatelli con li coperchi, fiamme, coperte, & Collatori.

Cazza per frigere i Roſoni di paſta.

Padelle grandi, mezzane, & picciole.

Teſti di rame, ò di pietra, oltre un forno.

Trepiedi, e Catene da fuoco.

Meſcole da ſapore.

Spediere, & Spedi d'Arroſto ſottili, & groſsi, & Ghiotte.

Mortai, Macinelle, & Piſtelli.

Gratelle grandi & picciole.

Badili.

Meſcole forate, & da meneſtrare grandi & picciole.

Tauola da paſta, & Laſignadori.

Coltelli, Gratuggie, Speronelle, & Buſſoli, & ferri per la paſta Todeſca.

Aſſe, e Paletta per far Cauiaro, ſe ſarà tempo.

Azza d'Arroſto, & per cucire, Reſe, & Aghi.

Sedacci ò Stamegna, ò Criuelli.

Granate, et Granatelli, acqua, bone Legne ſopra tutto.

Tauola per la prima Tauola, Credenze, Botteglierie, Tinelli, Cucina per lauorare, et per imbandire, e alli offi= cij, & da rispetto, tutte fornite di Trespoli Panche, & Pan chette, ò Scaranne, e Carpette per le prime Tauole. Quel le di Cocina senza panche, eccetto pe'l bisogno de Cuochi.

Tribunale per le donne, & pifferi, se si ballerà.

Fiaschi d'Argento, Stagno, pietra, ò uetro, Coppe, ò Bic chieri, dal piede, è Bicchieri commum, è Mastellette di ue= tro, coperchi di Coppe, e peretti per i Nobili.

Guastade Boccaline, Peretti di Cristallo, Orinali, Can tari, & Secchielli, Boccali grandi & piccioli.

Piatelletti p Insalate, & frutti, Piadenelle grandi, mez zane, & picciole.

Piatelli grandi per Arrosto grosso, & ostreghe, Scu= delle, & Scudellini, e Tondi.

Taglieri da immembrare in tinelli.

Ceste lunghe dal manico, con cui si possa andar leuando le robbe di tauola.

Sparture p ridurui le robbe che se leuarãno di Tauola.

Corda da pozzo, o per altri bisogni. Stoppa, per stop= pare fiaschi, & altri bisogni.

Arme depinte, festoni, Tremola, frõde, se sera p Nozze.

Similmente Mazze depinte per li soprastanti.

Se è tempo da Maschere, sara buono mettere in ordine uno Camerino con qualche habito da Maschere, & ordi= nare uno che n'habbia cura.

OFFITIALI.

VNO Siniscalco generale, con due che sopplischano à

quello che egli solo non puo,uno de quali faccia imbandire, & l'altro faccia mettere in Tauola,& leuare secondo che li dira,con Spenditori.

Vno con la lista che uada soprauedendo alle Credenze à far metter Sapori,e paste,e Robbe fredde,Limoni, Melaranzi,Sapori,Oliue,Vue,& altre cose secondo che sarãno notate su la Lista del Banchetto.

Vno Siniscalco alle Donne fuori della prima Tauola, & Credenziere,Imbanditore con due che l'aiutino.

Vno Siniscalco al Tinello col Credenziere, Imbanditore,Panatiero,Caneuaro,& aiutanti.

Credenzieri, & Bottiglieri alle prime Tauole, con famigli che uadano su & giu à portar uini,& acque,& Piatelli uuoti,& altre cose.

Vno con due o tre huomini che faccia porre,& leuare le Tauole,inacquare & spazzare il luoco,et profumarlo.

Due che racogliano tutte le Robbe in una dispensa, & tengano conto à cui dispensano.

Due che habbiano cura di far lauare piatti, & portargli alla Cucina, o Credenza doue ordinerà il Siniscalco generale o suoi supplementi.

Portatori da Piattelli che uadano alla Cucina.

Persone che restino à dar bere,& non si partino quando gli altri uanno alla Cucina.

Persone che raccogliano le robbe che si leuarãno di Tauola,che siano amoreuoli al Patrone,& habbian piu cura dell'honore del patrone,che dell'util proprio.

Vno con compagni ch'habbia cura della porta.

Caneuaro, con un garzone, che stia sempre in Ca=

Vno officiale che habbia un garzone da rispetto per cosa che sopragiungesse.

Che li Piffari mangino quando il Duca mangia, o la prima Tauola, non ui essendo il Duca, o altro Prencipe.

Vna persona da conto, o piu che uad'alla porta, & riceua i Nobili et maßime le Donne, che uerrāno alla festa, & ragazzi con torchi accesi, se serà di notte. Due Soprastanti dalla Cucina alla Tauola, che uadano soprauedendo, se le Robbe uanno in Tauola.

Vno Sopracuoco con robbe in cucina.

Cuochi, & aiutanti, & guattari, & facchini per legne & Acqua.

Persone per apparare il luoco.

ANDATE IN VILLA, O ALTROVE.

CAVALCATVRE, Cuochi, Muli, Carette, Naui.

Fornaro, Massarie sue.

Beccaro, e sue Massaritie.

Cucina fornita.

Credenza fornita.

Tinelli forniti.

Guarda robba fornita con tutti i suoi. El suo Spericre con aiutanti di camera. Sarto, Barbiero, Trombetta, facchini, & altri.

Canzelleria con i Consiglieri, Secretarij, Cancellieri, e Cauallari.

Tauole, e Scanni snodati da campagna, e forniti di ramo.

Musica.

Modo de falconeria, e sparauieri secondo il tempo.

Cani diuersi, Tele, Rete, e Leopardi, e modo d'andare alla Struzza, a Can da rete, e Vccellare, à Parede, ò à Ragna, e Ciuetta col uischio.

Carte, e Dadi, Tauolieri, e Scachieri, Tauola con le cugole, e Ossa con la sua borella.

Balloni con i braccialetti, palle da uento con gli scanni, e Scrizzotto da sgonfiarle, Pallette piccole cō le racchette.

Balestre, Balottare, Zarabotane, e Schioppi.

Palo di ferro per tirare, & Arme diuerse da giuoco.

Modo di pescare à diuersi modi.

Strame, e Biaua con tutte la Massericie opportune, e necessarie per la stalla. E à cui serà necessario fare alcuna prouisione, Li serà bisogno di Carta, Calamaro, Inchiostro, Penne, o Calamo, Forbicine, Temperarino, Cera, e Polue,

CON=

CONVITI DI=VERSI.

ENA DI PESCE, Laquale fece fare per me a Belfiore lo Illustrissimo Signor Don Hippolito Estense, Arciuescouo allhora di Melano, Al presente Reuerendißimo Cardinale di Ferrara, all'Illustrißimo Signor Don Hercole suo Fratello, in quel tempo Duca di Chiartres, hora Duca di Ferrara. Et all'Illustrißima Signora Madamma Renea sua mogliera, Et all'Illnstißimo Signor Don Francesco Estense, & ad altri Signori et Gentil'huomini, et Gentildõne, i quali tutti arriuauano al numero de cinquantaquattro nella prima Tauola, e fu questo di Sabbato, alli, 20. di Maggio, il giorno di. S. Bernardino del, 1529. Et perche la cosa s'intenda piu intieramente, dico, che prima si corse all'anello il giorno fino ad hore. 21. per molti honorati Caualieri brazza Venticinque di Velluto morello crimisino, il che fatto, entrati tutti i piu Nobili nel palagio, mentre nel Salotto pel Giardino si recitò una Farsa, & si fece una diuina Musica di diuerse Voci, & uarij stormenti. S'apparecchiò in esso giardino una Tauola con tre mantili l'uno sopra l'altro, cõ saluiette a piu modi, & cõ diuerse foggie di piegature diuinamente fatte. La qual tauola fu di diuersi fiori, & arme marauigliosamente adornata, con suoi Salini & coltelli. Sopra dellaquale era una bellißima Frascata cõ festoni, & uarie arme artificiosamente fabricata, dopoi li furno poste le sotto scritte robbe di sopra, per l'ordine

ch'io le racontarò.

Pane uno intorto di latte, & Zucchero, & uno Biſcotello per perſona.

Di Marzapani biſcotati pezzi numero 60 & Pignoccati numero 60, in piattelletti 15

Capi di latte cinquantaquattro, in piattelletti 54

Inſalata d'herbe, & Cedri fatta in uarie arme, & lettere, in piattelletti 54

D'Inſalata di Sparagi, piattelleti 54

D'Inſalata d'Anchioe, piattelletti 54

Fiadoncelli di Cibibo, & Pignoli 150 in piattelletti 15

Di Paſtelli pieni di polpette di ſturioni. piatti 15

Di Tarantello alleſſo freddo con praſſemoli ſopra, piatti 15

Barboni accarpionati 120, in piatti 15

Figure di Zuccharo numero 15 di grandezza di tre palmi, tra lequali erano cinque figure di Venere, e cinque di Baccho, & cinque di Cupido, dorate tutte, in parte, & dipinte molto artificioſamente. Dalla man deſtra della Tauola ſotto la loggia realmente adornata, erano apparecchiate le credenze, & bottiglierie con uini precioſiſsimi di uarie ſorti, & con tutte le coſe neceſſarie alla Credenza.

A man ſiniſtra del Giardino era una belliſsima, et gran Fraſcata ornata di diuerſe arme, & feſtoni medeſimamente, come quella, ch'era ſopra la Tauola, ſotto laquale ſtettero Muſici continouamente à ſonare, & à cantare, ſino à tanto che durò la cena, come à pieno ſi dira di uiuanda in uiuanda, ſeguitando gli ordini di quelle. Erano adunque hore 22 quando ſi partirono del ſalotto eſſendo gia finita

la farſa, & mentre ueniuano alla tauola, li andauano inanti quattro Muſici ueſtiti tutti ad una liurea, tra i quali uno ſonaua una Cetera, l'altro un Leuto, il terzo un'Arpa, & il quarto uno Flauuto, ſonando però tutti inſieme balli alla gagliarda, con quattro fanciulli, & quattro giouanette, che ueniuano danzando, & li compagnauano alla menſa, doue data ſubito l'acqua odorifera alle mani, ſi mãgiarono le in ſalate, danzando tuttauia quei giouani, & quelle giouanette, & poſcia gionſe la prima uiuanda laquale ſtaua in queſta guiſa.

Furono con mirabil'ordine portati Paſtelli 15 grandi di
 Trutte, in piatti 15
Voua dure cento ſpaccate per mezzo piene, con ſapore
 Franceſe ſopra, in piatti 15
Di latte di Sturioni, e Milze, di Luzzo, & altre richeſte
 di peſci, fritte con arancie Canella, & Zucchero ſopra,
 piatti 15
Di ſturione alleſſo, con agliata ſopra, e ſapore incarnato
 che rapreſentaua la impreſa di ſua Reuerendißima Si-
 gnoria. piatti 15
Orate 60 fritte, in piatti 15
Di Mineſtra bianca d'Amito, detta Diamante, piatti 15
Pizze sfogliate catellane 15 in piatti 15
Di peſci piccioli di Po fritti, piatti 15

E Subito che fu poſta in Tauola queſta uiuanda fu fatta con ſomma harmonia, & ſommo piacere de gli aſcoltãti una Muſica di Tre Tromboni, & Tre Cornetti, i quali pareuano ueramente all'hora uenuti dal ſommo choro, & continuarono ſino à tanto che fu portata la ſeconda uiuan

da nell'ordine dellaquale furono portate.
Sfogliatelle di pignoli sgrostate, con formagio grasso. nu. 15. in piatti. 15
Di Lucci allessi con sapor bianco & fiori di boragine sopra. piatti. 15
Di Suppa dorata. piatti. 15
Rombi. 15. accarpionati con Limoni tagliati sopra. in piatti. 15
Di Miglioramenti arrosto con Zucchero, & Canella sopra. piatti. 15
Di Lampredine fritte. piatti. 15
Di Tenche reuerscie riuestite alla Francese, coperte con sapore di sabba. piatti. 15

Et in tanto che questa Viuanda era in Tauola, fu sonata una Dolzaina, uno Trombone, & uno Flauto alla Alemana, nella Terza uiuanda furono di Pastelletti di bianco mangiare fatto di Lucci fritti. numero. 60. in piatti. 15
Fiordiligi alla Francese grandi numero. 15. in piatti. 15
Di Suppe di Cibibo in maluasia con Zucchero, & Cannella sopra. piatti. 15
Di Pallamida in potacchio pezzi. 30. in piatti. 15
Lucci. 15. grossi nello Spiedo con il sapore della ghiotta & aceto sopra. in piatti. 15
Di Sardelle di mare fritte con arancie sopra. piatti. 15
Gambari grossi. 400. in piatti. 15
Di sturione tagliato minutamente in padella fritto in butiro col sapore Anglese. piatti. 15

Laquale Viuanda posta in Tauola, cominciarono medesimamente i Musici eccellenti con somma marauiglia d'o-

gn'uno à sonare insieme questi strom̃eti, cioè un'Arpa, un Flauto, & un Grauacembalo, & sonarono etiandio infino à tanto che fu portato la quarta Viuanda, nellaquale erano di Leuatelli. 120. in numero. piatti. 15

Di lucci in Vino alla Fiamenga, con Cedro tagliato minutamente. piatti. 15

Di risi alla Ciciliana. piatti. 15

Chieppe cotte su la gratella col suo sapore, & prasomeli. nume. 15. in piatti. 15

Di Viuanda gialla di Nizzole alla Napoletana laquale communamente si chiama Villanata. piatti. 15

Granceuole. 60. in Tiella piene sotto state. in piatti. 15

Di Sturione alesso coperto di salsa. piatti. 15

Di pasta Tedesca rotonda in fritelline. piatti. 15

Lequali cose tutte poste etiãdio ordinatamente in tauola, si fece una Musica, nellaquale si sonarono una Dolzaina, un Violone, due Cornamuse, & una Cetra, & seguitò il suono, fino che si portò la quinta Viuanda laquale staua in questa maniera, Erano nell'ordine di quella,

Tortelle alla Lombarda, numero. 15. in piatti. 15

Di Varuoli alla Tedesca con cipolle. piatti. 15

Di Lucci grandi fritti, numero. 15. coperti di brognata cõ Anesi confetti sopra. piatti. 15

Di Lente in sapore. piatti. 15

Di Capirotta morella di Lucci. piatti. 15

Pastelli d'Anguille, numero. 15. in piatti. 15

Di Sturione fette, num. 45. in gratella col suo sapore, & prasemoli. in piatti. 15

Di streggi fritti. piatti. 15

E questa Viuanda paßò con intrattenimento di Buffoni alla Bergamasca, & alla Vinitiana, ch'andarono buffoneggiando intorno alla Tauola fino à tanto che si portò la sesta Viuanda, in cui erano:

Carpioni 60 fritti con salsa bastarda sopra, in piatti 15

Di Pance di Lucci grandi cotti sula gratella, cõ aceto pepe e presemoli, piatti 15

Fiadoncelli 60 grandi pieni d'Vua passa, Torli d'uoua, Zucchero, & Cannella, in piatti 15

Tomaselle di Lucci 60 fritte, in piatti 15

Frittaie Verdi 15 con pignuoli, & Vua passa dentro, in piatti 15

Di funghe fritte col suo sapore, piatti 15

Di Ruuia in minestra con marzolini tagliati in pezzi dentro, piatti 15

D'Offelle alla Melanese, piatti 15

Et cosi portata questa Viuanda cominciarono à cantare i cantori dello Illustrißimo Signor Duca, ciòe M. Giouan Michele, M. Grauio, M. Giannes del Falcone, & suoi compagni, & cantarono sempre, infino che gionse la settima Viuanda tale.

Erano in essa di Reine grosse in morelli in bruodo nero, con Mandole tagliate sopra, piatti 15

Lucci in dobba fritti, numero 15 in piatti 15

Agonni fritti 60 con Zucchero, & Cannella sopra, in piatti 15

Suppe 15 d'Vua passa, in piatti 15

Di Barboni accarpionati caldi, piatti 15

Frittaie 15 con Cauiaro fresco, in piatti 15

Di Varie arme di pasta alla Tedescha piene di pastume di
Marzapane fritte, piatti 15
Tortelle 15 picciole di Ruuia, in piatti 15

La quale posta in Tauola, uenne fuori della frascata il Tamburino della Illustrißima Madamma danzando con quattro giouani, & quattro Damigelle con tanta uaghezza, che fu marauiglia à ciascheduno, & cosi andarono ballando la communa, la Bassa di Spagna, la Reorgarsa, & il Brando, sempre datorno la mensa, quando sopragiunse la ottaua uiuanda, & furono portati.

Pastelli 15 pieni di Crema Francesi grandi, in piatti 15
Di Butiro sfilato, lauato con Zucchero, & acqua rosa,
piatti 15
Carchiofoli numero 60 cotti, in piatti 15
D'Oliue, piatti 15
Di Pome guaste, piatti 15
Di Guanti, piatti 15
Cappe 60 di San Giacomo, fatte di pasta reale, piene di
mariconda fritte, piatti 15
Pastelli 15 d'Ostreghe, in piatti 15

E subito che fu posta in Tauola questa uiuanda, cominciarono, i Musici à sonare questi stromenti, cioè tre Flauti, tre Cornamuse, & uno Violone, & sonarono fino che si portò l'altra, & mentre che si sonaua, due faceuano le bagattelle. Fu adunque la nona uiuãda à questo modo, erano
Ostreghe mille. in piatti 54
Arancie, & Peuere, in Tondi 54

Il che fatto cominciarono à sonare i Piffari, & quiui pensò ogni uno che fosse finita la cena, ma si leuo solo il pri

mo Mantile, con tutte quelle cose che erano sopra esso, & poi si ritornarono le Saluiette bianche, i Coltelli, i Salini, et una Brazzatella, & uno Pizonzino pur di Zucchero, & latte per ciascheduno, e dopoi si posero le sotto scritte robbe in tauola, cioè

Quindici figure, che furono otto mori ignudi, & sette femine ignude pur more, di pasta di Sosameli, con ghirlande di Lauro in testa dorate in parte, & concie con certe Verdure, & diuersi fiori, che copriuano le parti che naturalmente si nascondono. Poscia la decima Viuanda fu tale.

Di Sauonea prese. 75.	in piatti.	15
D'Insalata d'herbe diuerse, e fiori.	piatelletti.	54
Di Cauiaro fresco.	piatti.	15
D'Insalata di Ruuia in tegole soffritta.	piatelletti.	54
Di Bottarghe tranciate.	piatti.	15
Di Mantighiglia.	piatti.	15
D'Insalate di Code di Gambari, & Cedri.	piatelletti.	54
Di Varolo in sale.	piatti.	15

Et Quiui mentre si posero le Insalate in Tauola, sonò M. Aphranio il suo fagotto, poscia fu portata l'undecima Viuanda nellaquale erano.

Code di Trutta grandi fritte. 15.	in piatti.	15
Di Ginestrata magra.	piatti.	15
Di Sturione in pezzi in pignata alla Alemana in Vernazza, succhio di arancie.	piatti.	15
Ritortoli. 60. alla Fiorentina d'un'uouo pieni d'uua passa, pignuoli, e Zucchero, & Cannella sopra,	in piatti.	15
Di potacchio di seppe alla Venitiana.	piatti.	15
D'Voua alla Francese.	piatti.	15

Paſſaratti.60.fritti con arancie in piatti. 15
Stellette.250. in piatti. 15

E a queſta Viuanda uſcì della fraſcata una Damigella ricchiſsimamente ueſtita che ſonò, & cantò nel Lauto Madrigali diuinamente, et queſto continuò con piacere d'ogn' uno fino à tanto che uenne la Duodecima uiuanda, nel cui ordine erano.

Manteghate.15. in piatti. 15
Gambari pieni.400. in piatti. 15
Di Sardelle di mare fritte. piatti. 15
Di Paſſere in Pottacchio alla Franceſe con Limoni tagliati ſopra. piatti. 15
Di Suppe di Ciriegie con fette di pã ſotto alla Franceſe, & Zucchero & Canella ſopra. piatti. 15
Di Tortelle alla Lombarda. piatti. 15
Chieppe.15.in bruodo giallo. piatti. 15
Di Suppe di Calzinelli. piatti. 15

Allaqual uiuanda per intertenimento ui furono cinque, che cantarono certe Cãzone alla Pauana in uillaneſco che fu marauiglioſa coſa ad udire, dopoi le quali uenne la Terzadecima uiuanda, cotale erano

Di paſtelli.15.di Carpe alla Franceſe. piatti. 15
Di Fiadoni.60.piccioli, cioè.30. di Frumento paſsato, & 30.d'uoua & Formagio in paſta reale. piatti. 15
Guoi fritti.60.coperti di ſapore giallo. in piatti. 15
Di peſcaria di fontane, & Gambari mutati fritti. piatti. 15
Di Spinagi in ſapore, con fette di pan ſotto. piatti. 15
Di miglioramenti in potacchio. piatti. 15

Di Cassatelle. piatti 15
Di Gallane soffritte col suo sapore. piatti 15

La qual Viuanda mentre si pose in Tauola, cominciarono à sonare cinque Violoni, & sonarono fin che fu portata la Quartadecima Viuanda, nellaquale erano.

Di Ritortoli 15 grandi alla Melanese pieni, piatti 15
Di Calamari, & altre piscarie minute fritti, piatti 15
D'ungharesca per minestra, piatti 15
Zãgarinelli, 60. fritti, copti d'Agresto cotto, in piatti 15
Di Tortelletti di spinagi fritti, piatti 15
Persichi 60 sulla gratella, in piatti 15
Di Gambari in sapore alla Francese, piatti 15
Di Maccheroni alla Napolitana con Zucchero, et Cannella sopra & formagio duro, cotti nel latte, piatti. 15

E à questa Viuanda sonarono i Piffari una Moreschа al lume di Torze à certi Contadini che fingean con le lor falci segare l'herbe nel giardino, fino che uenne la Quintadecima Viuanda in cui furono portate:

Tortelle 15 di Risi alti, con Cannella confetta sopra, in piatti 15
Di Molecche fritte con arancie, Zucchero, & Cannella sopra, piatti 15
Frittaie 15 alte con Vua passa, pignuoli, succo di arancie Zucchero, & Cannella fra l'una spoglia, e l'altra di 4 spoglie, in piatti 15
Grancipori 300 in piatti 15
D'Arbori, et fraulini, et altri pesci di mare fritti, piatti. 15
Sgombri, et sorri 15 su la gratella con cipolle, & prasemoli fritti sopra, et Gengeuro, & poco aceto in piatti. 15

Di Farro col latte, & Zucchero, in piatti 15
Di Teste di Lucci grandi allesse, colle fauci dorate, in Gelatia bianca, una per piattello, piatti 15

Doppo la qual Viuāda uenne fuori Vno della frascata con una Lira cantando al modo d'Orpheo diuinamente, & poi seguitò la Sestadecima Viuanda in cui furono portati,

Pastelli 15 di Marenne grandi, in piatti 15
Tartarette 15 alla Italiana, in piatti 15
Pastelli 15 di datteri grandi, in piatti 15
Di Gelatia chiara alla Francese, piatti 15
Ostreghe 500 fritte cō limoni tagliati sopra, in piatti 15
Di Pastelli di Faua fresca, con torli d'Voua, & formaggio fresco tagliato minuto, & Crespina, piatti 15
Di Cascosse in guissa di braciatelline piene, piatti 15
Di Brogne in sapore, piatti 15

E à questa Viuanda cantorono quattro putti Francesi Canzoni di gorga sopra modo belle, & poscia fu portata la Decimasettima Viuanda, in cui erano.

Di Faua fresca, piatti 15
Di Formagio Piacentino, & Marciolini, piatti 15
Di ciregie, piatti 15
Carchioffole crude 60 in piatti 15
Di Castagne nelle Rose, piatti 15
Giōchate 15 in herba grādi cō Anesi cōfetti, in piatti 15
Di latte mele, piatti 15 Di Zaldoni, piatti 15

E Quiui si leuò uno Mantile, e ogni altra cosa che era in Tauola, e poi si diede Acqua odorifera alle mani, & si portar le confettioni, lequali furono tale, Di Cedro, e scorcie di arancie, & Limoni cōditi, libre 15 in piatelleti 15

Di Zucchero Lattuca, Cucumeri, Mandorle, & altre simi le frutte condite libre. 15. in piatelli. 15
Di Codogne in quarto, mastellette. 60. in piatelleti. 15
Di Gelatia mastellette. 60. in piatelletti. 15
Di Coppette. 15. in pezzi. piatti. 15
Di Torroni. 15. in pezzi. piatti. 15
Di Tregea di Cannella, e pignuoli, & Pistacchi, & Sementi di melloni, e Anesi confetti bianchi insieme. piatelletti. 15
Stecchi profumati. 100. con saluiette bianche, & coltelli. in piatelletti. 15

Lequali cose mētre si mangiarono, fece una Musica M. Alphonso dalla Viuola, nella quale erano sei Voci, sei Viuole, una Lira, un Lauto, una Citara, un Trombone, un Flauto grosso, un Flauto mezano, un Flauto alla Alemana, una Sordina e due stromenti da penna, un grande, & un picciolo, laqual Musica fu tanto bene concertata, che ad ogn'uno pareua essere di quiui alle superne parti passato.

Doppo cena sua Signoria Reuerendißima fece portare una nauicella d'argento carica di Colanine, Manigli, Abigliamenti d'orecchie, Anelletti, Guanti profumati, Bussoli di compositioni, & altre gentilezze, le quali cose tutte appresentò à i Commensali, et à cui una cosa, e cui un'altra. Et in questo tempo sonarono le cinque hore di notte, le quali sonate, si diede nelle Piffare, & uscirno della frascata. 24. uestiti ad una Liurea con un gran Torchio bianco in mano ciascheduno di loro acceso da ogni capo, et fecero una bellißima Moresca, laquale finita ogn'uno se n'andò à casa sua.



ENA DI CARNE, ET PESCE, che fece lo Illustrißimo Signor Don Hercole da Este all'hora Duca di Sciatres, allo Illustrißimo, & Eccellentißimo Signor Duca di Ferrara suo padre, & alla Illustrißima Madamma Marchesa di Mantoua, & alla Illustrißima Madamma Renea sua mogliera, & al Reuerendißimo Archiepiscopo di Melano, & allo Illustrißimo Signor Don Francesco, & ad uno Ambasciatore del Re Cristianißimo, & à due Ambasciatori del Serenißimo Senato Venitiano, & altri Gentil'huomini, & Gentildonne, cosi Ferrarese come d'altro luoco, i quali tutti furono al numero di. 104. nella prima Tauola, Eccetuando lo Illustrißimo, & Eccellentißimo Duca di Ferrara, l'Illustrißima Duchessa di Sciatres, & l'Illustrißima Marchesa di Mantoua, iquali tre mangiarono insieme da gli altri separati. Et fu questo di Domenica alli XXIIII. di Gennaio 1529.

Primieramente era adornata la Sala grande di Corte con le coltrine grandi, di Ricamo, & d'altre sorti magnificamente, doue innanzi la Cena si rappresentò una Comedia di M. Lodouico Ariosto, chiamata la Cassaria, laquale finita, ogn'uno se ne andò fuori della Sala, & i piu nobili si ridussero nella Camera del Cauallo, & nella Stuffa. Doue s'intertẽnero con Musiche, & diuersi ragionamenti, tãto che si apparecchiò la Tauola in sala, la quale fu di brazza, 55. di lũghezza, sopra la quale dopoi furono posti tre Mantili l'uno sopra l'altro, & per non la impedire di Cãdellieri d'argento, si accommodarono molti doppieri di

Cera biancha intorno ad essa attaccati con filo di ferro al solaro, i quali gionsero al numero di 48 di libre 4 l'uno: Poi se li posero sopra saline 25 d'argẽto, e saluiette 104 co i Coltelli, le quali saluiette furono piegate à uarie foggie. Dopoi un Pane Boffetto di Zucchero, & latte, & una Brazzatella, & una presa di Pistacchea dorata, & una di Seuonea per saluietta con alcuni fiori d'oro, & di Seta per cadauna di uarij colori profumati, & alla man destra erano apparecchiate tre Tauole grandi per i credentieri con le cose opportune, & necessarie al loro bisogno. Et dalla sinistra mano due Tauole grandi per i Bottiglieri con diuerse sorti di Vini pretiosissimi. Dopoi si portarono sopra la tauola figure grãdi di Zucchero 25 lequali significauano le forze d'Hercole, quando uinse il Leone, la cui grandezza era piu di due palmi, e mezo, per ciascheduna, dorate, & dipinte colle carnagioni che pareuano uiue. Et stettero in Tauola fino à tanto che si leuò il primo mantile. Poi furono poste in tauola le sottoscritte cose, cioè

D'insalata in Pastello di Cappari, Tartuffole, & Vua passa, pastelletti 104 in piattelletti 104

D'insalata d'Endiuia, cime di Radicchi, Ramponzoli, & Cedri, piattelletti 104

D'Insalata d'Anchioe, piattelletti 104

Di Rauanelli 25 grossi lauorati d'intaglio con diuerse figure, et animali cõ rauanelli piccioli 104, in piattelli 25

Pastelletti di Capi di latte, nume. 104, in piattelletti 104

Di Fette di Persutto di lingue di manzo salate, e di Sommate fritte con Zucchero & Cannella sopra piatti 25

Pastelli 25 di polpette di Cingiali, in piatti 25

Di Mortadelle grosse fegato fresche in past. 25 piatti 25
Di Maroache, cio è, Meggie affammate grosse scorzate numero 50 in Pastelli 25 con sapore dolce piatti 25
Di Miglioramenti salati 15 in Morelli 104 piatti 25
D'Orate accarpionate 104 con foglie di lauro sopra, parte dorate, piatti 25

Lequali cose cosi poste in Tauola, a suono di Trombe, Vene ogn'uno in Sala, & si diede Acqua odorifera alle mani, & tutti si posero à Tauola, doue per buona pezza con somma letitias 'intertennero cole sopradette cose. Poi uenne la prima uiuanda nellaquale erano.

Di polpe di Capponi inuolte in bianco mangiare fritte con Zucchero fino sopra, piatti 25
Quaglie 104 Tomaselle 104 figati di Capponi inuolti nelle reti Arosto 104 accompagnati, in piatti 25
Fagiani numero 52 arrostiti con arancie spaccate 100 in piatti 25 Di Carabaccia di Cipolle, piatti 25
Sfogliatelle di Pignuoli 25 in piatti 25
Tortelle brusche 25 di milze di Varoli, e Trutte, et Lucci & altre richeste di pesci, colle reticelle sopra, in piatti 25
Code di Trutte fritte 25 accarpionate, con Limoni tagliati sopra, in piatti 25 Barboni 200 fritti, in piatti 25
D'Anguille inuolte in pasta reale, pezzi 125 in piatti 25
Di Dentali pezzi 50 in brodetto, in piatti 25

E à questa prima Viuanda si fece una Musica di M. Alphonso dalla uiuola nellaquale cantò Madonna Dalida da quattro altre Voci accompaguata, M. Alphonso Santo, cõ cinque compagni, & li erano cinque Viuole da arco, Vno Grauacembalo da due Registri, un Lauto, & un

Flauto grosso, & un mezzano. Dopoi uenne la secon=
da Viuanda cui furono.

Francolini. 50. Coturnici. 50. arrosto, Polpettoni pieni.
104. accompagnati. in piatti. 25

Ceruellati bianchi. 25. in padella, Latticini di Vitello.
104. fritti, con Zucchearo, & Cannella sopra.
in piatti. 25

Caponi. 25. alla Tedesca in Vino dolce, con Macis.
in piatti. 25

Pastelli sfogliati di Picceoni casalenghi grandi. 25.
in piatti. 25

Carpioni. 104. fritti, coperti di Cisame. in piatti. 25

Di rombi grandi in pezzi sottestati. piatti. 25

Di code, & Zampe di Gambari grossi fritte, con aceto
sopra. piatti. 25

Pastelli. 25. d'Voua di Trutte. in piatti. 25

Di Viuanda gialla, alla Napoletana di Mandorle:
piatti. 25

Pastadelle. 104. di Mirasto Todesco, cotte nel forno, irro
sellate. in piatti. 25

La quale Viuanda mentre che fu in Tauola cantarono quattro soauissime Voci Madrigali diuersi, fino à tanto che fu portata la Terza, doue erano, Pernici. 104. Arro
sto, smembrate, coperte di salsa reale. in piatti. 25

Conigli. 25. Tortore. 104. di Salsiccia gialla in morelli li
bre. 15. accompagnate. in piatti. 25

Capponi senza ossa. 25. pieni alla Lombarda con. 25. Sala
mi accompagnati in Brodo. in piatti. 25

Picceoni casalenghi, 104. in bassetta fritti con Cedri ta=
gliati

gliati ſopra, in piatti 25
Fiadoncelli di Marolla 200, in piatti 25
Di Miglioramenti freſchi arroſto, con Zucchero, & Cannella. piatti 25
Guoi 150. fritti coperti di ſalſa dolce con Pignuoli confetti ſopra, in piatti 25
Di Trutta in brodetto alla Comacchieſe, piatti 25
Di Lamprede arroſto col ſuo ſapore, piatti 25
Di Tortelle di Caſtagne, piatti 25

Alla qual Viuanda ſi ſonarono Dialoghi à otto, partiti in due Chori à queſto modo, dall'una parte erano quattro Voci accompagnate con un Lauto, una Viuola, & un Flauto alla Alemana, & un Trombone, & dall'altra parte il ſimigliante, & ſonoßi ſino che uenne la Quarta Viuanda, nell'ordine della quale furono portati,

Capretti piccioli 25. arroſto intieri pieni, in piatti 25
Di Capirotta con fette di pane, & polpe de Capponi ſotto, piatti 25
Capponi appaſtati 25. coperti di Tortelletti, in piatti 25
Pippioni 104. pieni alla Lombarda arroſto con ſapore Franceſe ſopra, in piatti 25
Di Lucci in ſale pezzi 50. coperti di ſapore giallo imperiale, in piatti 25
Di Trutte in Vino alla Ongareſca, con fette di pan ſotto pezzi 50, in piatti 25
Rombi 25. fritti coperti di ſalſa forte, ſapor bianco, & Moſtarda all'Impreſa del Signor Duca, in piatti 25
Sardoni 150. fritti cõ arancie, et Zucchero ſopra, in p. 25
Tortelle di fagioli in guiſa di Paſtelli, con Reticelle ſopra

numero 25. in piatti 25
Pastelletti 104. in pasta reale, pieni di riso Turchesco fritti con Zucchero sopra, in piatti 25

E à questa Viuanda si fece un'altra Musica pure da M. Alphonso dalla Viuola nellaquale erano cinque cantori di sua Eccellentißima Signoria, cinque Viuole da Arco cō uno Rubecchino, una Viuola chiamata la Orchessa per contrabasso, una Dolzaina per contrabasso secondo una storta sonata da M. Giouambattista leone, senza bussola. Due Flauti mezani, uno Organo à piu registri, & uno Cornetto sordo, poi uenne la Quinta uiuanda tale,

Pippioni Casalenghi 50. in pezzi in Miraos, in piatti 25
Pernici 104. in bruodo lardiero, in piatti 25.
Lomboli di manzo in dobba di Maluagia arrosto col sapore alla Allemana nu. 25. in morelli 104. in piatti 25
Porchette di latte, arrosto piene, numero 25. con Mostarda sopra, in piatti 25
Barboni großi su la gratella con sapore di sabba, numero 104. in piatti 25
Di Raine grosse in brodo giallo, pezzi 50. in piatti 25
Passaratti 150. fritti, caldi con arancie sopra, in piatti 25
D'Aguselle di mare fritte, piatti 25
Tortelle di frumento passato discoperto, numero 25. con Anesi, e Cannellini confetti sopra, in piatti 25
Pastelletti di Vitello battuto piccioli, numero 104. in piatti 25

Allaquale Viuanda sonò una Musica di cinque Tromboni, & un Cornetto fino che si portò la sesta Viuanda, e quiui andarono seruidori in uolta, leuando ogni cosa di Ta

uola, & il primo mantile. Et ſubito tornarono le ſaluiette bianche, i Coltelli, i ſalini, & un pane intorno di latte per cadauno, & 25. altre figure che denotauano le forze d'Hercole, quando uinſe l'Hidra, della medeſima grandezza delle prime, dopoi uenne la Seſta Viuanda, & furono portate Lonze di Vitello in cauezzi numero 25. arroſto

con ſapore di Marene ſopra, in piatti 25

Pauoni imbroacciati numero 25. in piatti 25

Capriuoli coperti di Lemonea, & ſapore incarnato, Impreſa di Monſignore Reuerendiſsimo, in piatti 25

Cengiale in brodo nero con Mandole confette ſopra, in piatti 25

Fiadoni piccioli numero 104. di paſta reale, pieni d'uoua, formaggio, & Zucchero, in piatti 25

Di Salſa di Pauo, piatti 25

Carpioni accarpionati nu. 104. caldi, col medeſimo aceto ſopra, in piatti 25

Orate uecchie numero 104. cotte ſu la gratella con praſemoli, & Cipolle minute, ſoffritte nel butiro, & ſpecie ſopra, in piatti 25

Paſtelli di Varoli numero 25. in piatti 25

E à queſta Seſta Viuanda cantarono Ruzante, & cinque compagni, & due femine Canzoni, & Madrigali alla Pauana belliſsimi & andauano intorno la Tauola contendendo inſieme di coſe contadineſche, in quella lingua molto piaceuoli, ueſtiti alla lor moderna, & ſeguitarono fino che uenne la Settima Viuanda, nella quale giunſero,

Caſtelli tredeci, & Torre dodeci di Truffoli, parte dorati, in piatti 25

Pastelli di Pere guaste numero 25. in piatti 25
Di Geladia Torbida di polpe di Fagiani Pernici & Capponi, piatti 25
Di Geladia bianca di Lucci, & Varoli, piatti 25
Di Finocchi in aceto, & altri frutti, piatti 25
D'Oliuotti di Spagna, piatti 25
D'Vua fresca, piatti 25
Di Pere Carouelle, & Pome paradise, piatti 25
Di Formaggio Parmegiano, piatti 25
Cardi numero 104. con Peuere, & sale, piatti 25

Laqual Viuanda passò con intertenimento di Buffoni alla Venitiana, & alla Bergamasca, & Contadini alla Pauana, & andarono buffoneggiando intorno la mensa, fino che fu portata la Ottaua Viuanda, & furono portate

Ostreghe numero 2000. in piatti 50
Di arancie, & Peuere, piatti 50
Pastelli d'Ostreghe piccioli 104. in piatti 50
Di Latte mele, piatti 50
Zaldoni numero 1500. in piatti 50
Di Chiarea, Coppe 104

E à questa Viuanda sonò questa Musica, cioè due Dolzaine, una storta, un Cornetto grosso, & un Trombone, et sonò fino che furono portate le cõfettioni, ma prima si leuò di tauola ogni cosa, & un mantile, et si ritornarono sopra essa figure 25. della medesima grandezza delle altre 50 Vinti delle quali rappresentauano le forze d'Hercole, quãdo uinse il Tauro, & un Marte, un Saturno, una Venere, un Cupido, & una Eua, & quiui si diede acqua odorifera alle mani, poi uennero le Confettioni, cio è,

Di Cedro, Zuccato, Lattuca, Cocomeri, Mandorle, et Nespole sciruppate,	piatti	25
Di Cedro coperto di Zucchero,	piatti	25
Di Codognata, & Persiche alla Genouese,	piatti	25
Di uarie & diuerse sorti di frutti di Zucchero alla Venitiana,	piatti	25
Coppette numero 25. grandi,	in piatti	25
Di Mandorle turate, confette, & Nizzole,	piatti	25
Codognata in mastellette 100.	in piatti	25
Saluiette bianche 50. & coltelli 104	in piatti	25
Stecchi da denti 300. profumati,	in piatti	25

E à queste confettioni fu sonata questa Musica, cio è cinque Viuole, con le quali erano etiandio cinque Voci, un stromento da penna, un Flauto grosso, una Lira, un Trombone, & un Flauto all'Alemana.

Doppo laquale fu portato in tauola un Pastello grãde buso, dorato, in cui erano rinchiusi i nomi di Tutti i Cõmensali, in bolettini, e poscia furono portate per li beneficiati Collanine, Manili, habigliamẽti da orecchie, fornimẽti da berette, & una Collana di Scudi 50. lequali cose tutte furno estimate di precio di Scudi 250. d'Oro, & così sua Eccellentia le pose alla uentura. Et mentre si cauò la detta uentura, sonarono quattro Flauti all'Alemana, & finita che fu la uentura si diede nelle Trombe, & la Nobilta ritornò nelle Stanze di prima, per dar luoco di leuare le Tauole, spazzare, & adacquare la Sala, e così ad hore 8. e meza di notte à suon di Piffari, ritornarono in sala à ballare tutti eccetto il Signor Duca, & la Illustrißima Duchessa & la Illustrißima Marchesa di Mantoua, che andarono al

ſuo allogiamento quando à loro piacque, & a hore 18. ſi portò la ſotto ſcritta Collatione,

Di Zuccatto, Lattuca, Cocomeri, Mandole, Pere moſcardi-ne, & altri diuerſi frutti ſciroppati, piatti 25

Di Brogne in Zucchero, maſtellette 50. & di Marene in ſapore maſtellette 50. accompagnate, in piatti 25

Di Geladia di codogne maſtellette 50. di Codogni in quarto maſtellette 50. accompagnate, in piatti 25

D'Vua freſca, piatti 25

Di cibibo damaſchino, cauate l'anime, & lauato in acqua roſata, con Zucchero fino ſopra, piatti 25

Pome Dece 250. in piatti 25

Saluiette 50. e Coltelli 50. in piatti 25

Doppo lequali coſe 50. Seruidori, con Boccaline 100 d'Acqua Zucherata andauano in uolta dādo bere, & finita la Collatione ritornarono tutti à ballare fino al giorno chiaro.



ENA DOMESTICAMENTE fatta in Mantoua dall'Illuſtriß. et Eccell. S. Duca Alphonſo, Duca di Ferrara al gran Comandatore di Leone, e à Monſignor Granuela, Secretarij della Maieſta Ceſarea. Eſſendo eſſa Ceſarea Maieſtà in Mantoua, allaqual Cena furono ſua Eccellentiſsima Signoria, & eſsi Secretarij, & altri Gentil'huomini al numero di 18. à Tauola, & fu queſto alli 21. di Nouembre 1532.

Apparata la Tauola con tre Mantili, ſalini, & ſaluiette, et

coltelli, ſe li portò ſopra,
Pane intorno di latte Vno, & un Pinzoncino di latte, & Zucchero, & un ſoſamello grande per poſta,
Inſalata di Tartuffole, cappari, & uua paſſa, una per perſona, in piatti 18
Inſalata di Endiuia, & cime di Radicchi, & altre meſcolanze, una per perſona, in piatti 18
Inſalata di polpe di Fagiani, & Cedri, Vna per perſona. in piatti 18
Di Mantighiglia, con Zucchero fino ſopra, piatti 5
Capponi cinque appaſtati, alleßi, freddi, et tre lingue ſalate in fette, & ſommata una, accompagnati, in piatti 5
Poi ſi diede Acqua odoriſera alle mani, & ſi poſe ogn'uno à Tauola, & uenne la prima Viuanda, cioè,
Tomaſelle 30. Polpette 30. Salſiccia gialla in pezzi 30. accompagnati, in piatti 5
Fagiani 10. ſtufati in pignata nel forno con perſutto tagliato, in piatti 5
Anadre appaſtate 5. coperte la metà di Tortelletti, & l'altra metà de Maccheroni Napoletani, in piatti 5
Sfogliatelle 5. di Perſutto, & Mortadella, in piatti 5
Pernici nelle Verze bianche 15. & 15. Ceruellati Ducali piccioli accompagnati, in piatti 5
Ceruo in brodo nero con cannellini conſetti ſopra, in piatti 5
Di Limoni, & arancie, piatti 5
D'Oliuotti. piatti 5
E à queſta prima Viuanda ſi fece una Muſica di Violoni,

& uoci. Nella seconda uiuanda furono,

Pernici 15. arrosto, con la salsa Francese di pane, & aceto, & Zucchero, & un poco di Garofano, in piatti 5

Pippioni casalenghi 15. pieni alla Lõbarda, arrosto, Tortore 15. & quaglie 15. accompagnati, in piatti 5

Capponi appastati allessi 5. & Zambudelli 5. in piatti 5

Di Mangiar bianco, piatti 5

Di pastelli sfogliati di Pernici 15. piatti 5

Di Capirota con polpe di Fagiani, & Capponi, piatti 5

Di Mostarda, piatti 5

D'uua fresca, piatti 5

E Quiui si fece una Musica d'una Lira, nella Terza uiuãda erano Ostreghe sgussate, cio è leuato un guscio di sopra 300. hauuta una calda col Testo, in piatti 15

Di arancie, & Peuere, piatti 15

E quiui si leuò un mantile, & ogni cosa di Tauola, & si tornarono Salini, Tondi, Coltelli, Saluiette, et Maroncini 6. & un Biscottello per persona. Poi uẽne la Quarta uiuanda, cio è,

Pauoni cinque imbroacciati, in piatti 5

Di Lonze di Vitello, cauezi 5. in piatti 5

Di Lomboli di Manzo, alla Tedesca, arrosto, piatti 5

Di Fiadoncelli di Cibibo, Zucchero, torli d'Voua, Cannella, & formaggio, piatti 5

Di Salsa di Pauo. piatti 5

Capponi 5. grassi arrosto, con Camellino sopra, & pane sotto in fette, in piatti 5

Tortelle 5. di frumento passate con le reticelle, & Anesi confetti sopra, in piatti 5

Pastelli 18. d'Ostreghe piccioli scoperti, in piatti 5
E à questa Viuanda sonarono le Trombe & Cornetti.

Nella Quinta Viuanda furono

Capretti 5. piccioli di latte arrosto pieni, in piatti 5
Di Petti di Vitello pieni alla Lombarda, tagliati in fette e poi soffritti, piatti 5
Di Suppa dorata reale, piatti 5
Tortelle cinque di Capi di latte, in piatti 5
Di Cinghiale in brodo lardiero, piatti 5
Di Spalle di Vitello, inuolte nelle reti, con Cannella, & Garofani intieri fitti dentro, piatti 5
Di fracassea di rognoni di Vitello pesti sopra fette di pane, piatti 5
Di sapore di Codogne, piatti 5

E Quiui sonò il Reuerendo M. Affranio il suo fagotto. E nella Sesta uiuanda uenero,

Di Gelatia con polpe di Pernici sotto, & Lauro, piatti 5
Pastelli 5. di Codogne grandi, in piatti 5
Di Pere guaste, piatti 5
Pere Bergamotte 30. in piatti 5
Di Formaggio buono, in piatti 5
Cardi 15. con sale, e Peuere, in piatti 5
Di lattemele, piatti 18
Di Zaldoni, piatti 18

E à questa uiuanda si fece una Musica di Voci, doppo laquale si leuò ogni cosa di Tauola, & un Mantile, & si diede Acqua odorifera alle mani, & si portarono, Confettioni sciroppate, Cedro, Limoncini, scorze di aran-

cie Zuccato, & altri frutti, in piatti 5
Mastellette 15. di Codogne in quarto, & mastellette 15. di marene, in piatti 5
D'Anime communi, Cinamomo, Pistacchi confetti bianchi piatti 5
Di Copette, & Turoni in pezzi, piatti 5
Saluiette bianche, & Coltelli 15. in piatti 5
Stecchi secondo il bisogno.

E finita la cena si fece una diuinissima Musica di diuersi Stromenti.

CENA DI CARNE, E PESCE, che fece il Magnifico Conte Alphonso di Contrarij, allo Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca di Ferrara, & allo Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca di Chiartres, & alla Illustrissima Madamma sua Consorte, & alla Illustrissima Signora Marchesa di Mantoua, & allo Illustrissimo & Reuerendissimo Archiepiscopo di Melano, & allo Illustrissimo Signor Don Francesco da Este fratelli, & altri Gentilhuomini, & Gentildonne, si Ferraresi, come d'altro loco, ch'erano al numero di Nouantatre alla prima Tauola, Eccetto lo Illustrissimo Signor Duca Alphonso, & la Signora Marchesa, che mangiarono ritirati, & se li mandarono i piatti da sua posta, & la Illostriss. Signora Duchessa di Sciatres che mangiò anch'essa da sua posta in altro luoco, e se li diede la robba da cucinare à lor modo, onde poscia alla prima tauola restò solo l'Illustrissimo Signor Duca di Chiartres

e li Illustrißimi Signori Fratelli, et altri che furono nel numero di 93. come è detto disopra.

Prima si adacquò, & spazzò la Sala nellaquale haueuano ballato le psone, lequali si ritirorno in un Salotto, doue si recitò una predica d'Amore, & posta insieme la Tauola, che fu di braccia 48. di longhezza, cõ tre mantili, l'uno sopra l'altro, e se li posero sopra quindici Candellieri d'argento, con 15. Torchietti bianchi & Saline 15. & poi fu posto sopra essa.

Pan boffetto di latte, & una brazzatella con una presa di Sauonea dorata, & una Saluietta, & un Coltello con un poco di fiori fatti d'oro, & di seta di uarij colori profumati per cadauna posta, & prima si profumò la Sala, stando però accesi i Doppieri de i Candellieri dal solaro, poi si posero in Tauola queste cose.

D'Insalata d'herbe, & Cedri fatta à uarie arme, & lettere, piatti 47

D'Insalate di botarge, piatti 47

Salami 8. & lingue 8. di buoi in fette accompagnate, in piatti 25

Di Miglioramenti 10. in morelli, piatti 25

Capponi 25. appastati arrosto freddi smembrati, in p. 25

Varoli in cassona da großi numero 8. in pezzi 50. schiappati, in piatti 25

Di Capi di latte, uno per persona, piatti 93

Poi diedero Acqua odorifera alle mani, e si assettarono tutti à tauola, & poi che hebbero p un pezzo mangiato, si portò questa prima uiuanda, & inanti che si ponesse in tauola, si leuarono le prime cose di sopra dette. Laquale

Prima uiuanda fu tale,

Quaglie 120. Tordi 120. Tortore 100. Pippioni in aceto 100. accompagnati in piatti 25

Barboni 200. accarpionati, con foglie di Lauro sopra, essendone una parte inargentate, piatti 25

Di Petti di Vittello in pezzi sotto stati, piatti 25

Di Reine grosse in bruodo nero, con mandole tagliate sopra, piatti 25

Sfogliate 25. picciole di Pignuoli, e cibibo, in piatti 25

Di Crema Francese per minestra, con Zucchero, & Cannella sopra, piatti 25

Poi uenne la seconda uiuanda in cui erano,

Pernici 100. Tomaselle 200. di Salciccia gialla libre 12. accompagnate, in piatti 25

Miglioramenti freschi arrosto numero 15. con Zucchero & Cannella sopra, in piatti 25

Di Capponi pieni alla Lombarda, con fegati di polli, & latticini di Vitello nel bruodo, piatti 15

Di trutta in brodetto alla Comacchiese, piatti 25

Di Mangiar biancho, piatti 25

Pastadelle 200. d'Vua passa, Pignuoli, zuccaro, et Cannella, & Torli d'uoua. in piatti 25

Nella Terza furono,

Anadre grosse 25. coperte di Tortelletti, in piatti 25

Fagiani 50. arrosto, in piatti 25

Rombi fritti, coperti di sapore biãco, salsa, e brognata, impresa del Duca di Chiartres, in piatti 25

Di Passaratti fritti caldi, con Limoni tagliati sopra, piatti 25

Mantegate 25. in piatti 25
Di Suppe di Caldinelli, piatti 25

La quale uiuanda stata che fu un pezo in Tauola Andarono i Seruidori intorno leuando un Mantile, & ogni altra cosa di Tauola, Rimettendoli subito salini, & un Tondo, con la saluietta, & Coltello, & un Pane intorto di latte per ogni persona, & poi uenne la Quarta uiuanda in cui erano.

Pauoni 25. imbroacciati, in piatti 25
Carpioni 100. fritti, in piatti 25
Vngelle di Porco, & di Vitello spezzate alla Tedesca col peuere, & aceto, e presemoli sopra, in piatti 25
Orate 100. cotte su la gratella con Camellino sopra, in piatti 25
Tartarotte 25. alla Italiana, in piatti 25
Di Mostarda, piatti 25

Et poi furono nella Quinta uiuanda.

Porchette 25. di latte, arrosto piene, in piatti 25
Agoni del lago 125. fritti con arancie, in piatti 25
Anadre domestiche 25. in Pastello, in piatti 25
Code, & morelli di Trutta 25. grandi fritti, in piatti 25
Pastelletti 100. piccioli sfogliati pieni di genestrata, in piatti 25
Meggie à capuzzolo 75. con salsa uerde, dolce, sopra, in piatti 25

Nella Sesta erano,

Capponi 25. appastati arrosti col sapore di Cipolle alla Francese, in piatti 25
Ostreghe 600. fritte, con Limoni tagliati, & peuere so=

pra, in piatti 25
Pescaria di fontane fritta, in piatti 25
Di Lonza di Vitello cauezzi 25. in piatti 25
Pastelli 25. di Pippioni alla Francese, in piatti 25
Minestra gialla imperiale, in piatti 25

Poi uenne la Settima uiuanda, & furono portate.

Tortelle 25. di Pome in fette alla Tedesca, in piatti 25
Di Gelatia biancha di Lucci, & Varoli con foglie di Lauro, in piatti 25
Pere guaste 100. in piatti 25
Ostreghe 1000. in piatti 50
Di arancie, & Peuere, piatti 50
Di lattemele, piatti 50
Di Neuole, & Zaldoni, piatti 50

E quiui si leuò ogni cosa di Tauola, & un mantile, et si diede acqua alle mani, & si posero Saluiette bianche, & Coltelli, & furono portati,

Di chiarea un poco per coppa, nume. 93. con 100. Zaldoni, in piatti 50
Pastelli 25. busi pieni d'Vccelletti uiui, con stelle d'oro sopra i coperchi, in piatti 25
Di Confettioni sciroppate di uarie sorti libre 25. in piatti 25
Mastellette 100. di Gelatia, & di Codogne in quarto, in piatti 25
Stecchi 150. profumati in piattelletti con acqua rosa, in piatti 5

E quiui finì la Cena, & ogn'uno si ritirò nel Salotto doue si recitò una Farsetta, & si fece una Moresca in tan=

to che si leuarono le Tauole, e si adacquò & spazzò la sala, & si tornò à ballare.

Poi questa Collatione si portò la notte in sala, cio è

Tregea di Cannella, pignuoli, & Anime communi confette,	in piatti	15
Di Gelatia di Codogne mastellette 15. & 15. mastellette di Marene,	in piatti	15
Di Lattuca confetta, & Zucchero, libre 10.	in piatti	25
D'Vua fresca,	piatti	15
Pome paradise & Deci,	in piatti	15
Coltelli, & Saluiette bianche,	in piatti	15
D'Acqua Zuccherata, Boccaline 50.		



CENA CHE Fece il Magnifico M. Girolamo Giliolo allo Illustrißimo et Eccellentißimo Signor Duca di Ferrara, & altri Gentil'huomini, & Gentildonne, che furono al numero di trentaotto alla prima Tauola, & fu di Giobba nel Carneuale, 1536.

Apparata la Tauola con due Mantili, si posero Saluiette, Salini, Coltelli, candellieri, e poi un pane intorto per persona, et una Brazzatella, et un Pignoccato grande dorato, e uno animaletto di Zucchero, ò uccellino, ò frutto p posta.

Insalate d'herbe, & Cedri,	numero	32
Insalate di Tartuffole,	numero	32
Salami 4 & lingue numero 4. in fette,	in piatti	10
Capponi appastati alleßi, fritti dieci smẽbratti,	in piatti	10

Di Pastelli tondi grandi, pieni di fette di Cingiale in

dobba, piatti 10
Pastelli sfogliati di Pernici grandi freddi, in piatti 10
Di Cascosse 80, piatti 10
Di Riso Turchesco, piatti 10
Poi si diede Acqua Odorifera alle mani, & uenne la prima uiuanda tale.
Fagiani 20. arrosto con 40. arancie spezzate, in piatti 10
Pernici 40. arosto con sapore Francese sopra, in piatti 10
Capponi 10. senza ossa, pieni con 10. mortadelle di fegati, in piatti 10
Pastelletti 60. piccioli di pasta reale, pieni di Zenestrata fritti, in piatti 10
Tomaselle 40. figati di Capponi 40. & 30. fette di salami fritte con Zucchar o, in piatti 10
Di Cinghiale in brodo nero con pignuoli confetti sopra, piatti 10
Anadre 10. appastate coperte di Tortelletti, piatti 10
Pizze sfogliate 10, in piatti 10
Di Mostarda, piatti 10

E Quiui leuossi la prima uiuanda tutta, e poi uenne la seconda, cio é,

Capponi grassi 10. arrosto con pezzi dieci di Salsiccia rossa, in piatti 10
Piccioni 38. pieni alla Lombarda, con pezzi 38. di Salsiccia gialla nelle Verze, in piatti 10
Fiadoncelli di Morona numero 100, in piatti 10
Fagiani 10. in pignata in pezzi alla Alemana con persutto

sutto

ſutto tagliato minuto, in piatti 10
Di Salſa reale, piatti 10
Di Lonza, piatti 10
Tortore in bruodo lardiero 40. in piatti 10
Di Gelatia con polpe di Fagiani, et Pernici ſotto piatti 10
Tortelle di Pome 10. in piatti 10

Poi nella terza uiuanda furono

Farate 10. alte ſenza ſpoglia ſopra, con Zucchero fino, in piatti 10
Paſtelletti 40. d'Oſtreghe, in piatti 10
Paſtatelle 90. di paſtume d'Offelle, in piatti 10
D'Vua freſca, piatti 10
D'Oliue, piatti 10
Di Piſtacchi, & Pignoli mondi piatti 10
Pere guaſte, in piatti 10
Di Butiro lauato ſtampato in piu arme, con cannellini confetti ſopra, piatti 10

Nella Quarta uiuanda furono portate

Oſtreghe 500. in piatti 10
D'Hipocras, Coppe 30
Arancie 30. e peuere, in piatti 10
Zaldoni 500. in piatti 10

E Quiui ſi leuò ogni coſa di Tauola, & un Mantile, & poi ſi diede Acqua Odorifera alle mani, & giunſero,

Di Confettioni bianche libre 10. in piatti 10
Di Confettioni in ſciroppo libre 10. in piatti 10
Coppette 10. in piatti 10
Stecchi profumati, Saluiette, & Coltelli, in piatti 10

Poi fu portata la notte queſta Collatione.

D'Acqua Zuccarata boccaline numero. 20
D'Vua fresca piatti 10
Di Pome Dece piatti 10
Di Lattuca, Zuccato, & Cocomeri in sciroppo piatti 10



ENA CHE FECE IL CONTE Galeazzo Estense Tassone allo Illustrißimo & Eccellentißimo Signor Duca nostro, & ai Reuerendißimi Cardinali, il Cardinale Saluiati, & il Cardinale Rauenna, & altri Gentil'huomini, & Gentildonne che furono al numero di cinquantauno alla prima Tauola, & fu di dominica nel Carneuale del 1537

Apparata la Tauola con dui mantili, e Saluiette, e Salini, & coltelli, & tondi, li furono poste le sottoscritte robbe sopra, cio è

Pane intorto uno, & un Boffetto per persona, & un pezzo di Marzapane biscottato, & un mazzetto di fiori per cadauna posta.

Nella Prima uiuanda furono

D'Insalata di Ramponzoli, Crescione, cime di radicchi, & Cedro. piatti 32
D'Insalata d'Vua passa, & Cappari piatti 32
Pastelli grandi doue era un mezo Lombolo di manzo in dobba per cadauno in fette. in piatti 14
Di polpe di Capponi, & fette di Mortadelle coperte di mangiar bianco, e Zuccaro fino sopra piatti 14
Pastatelle. 14. grandi di pignuoli, & Vua passa tagliate

in quarto in piatti 14

Di Salami cio è Persutto trinzato, & lingue in fette piat ti 14

Fagiani 14.arrosto freddi smembrati in piatti 14

E si diede Acqua odorifera alle mani, doppo questa pri ma uiuanda, & si assetò ogn'uno, & poi uenne la Seconda in cui erano

Piccioni Casalenghi. 28. &. 28. Pernici in bassetta, in piatti 14

Pernici. 56. arrosto con Narancie 28. spaccate in piat= ti 14

Conigli. 14. Tomaselle. 56. & polpette. 56. accompagna te in piatti 14

Di petti di Vitello pezzi. 14. pieni alla Lombarda con sa lami. 14 in piatti 14

Pastelletti piccioli. 56. di Pippioni in pezzi alla Francese in piatti 14

Cenghiali in Ongaresca in pezzi in piatti 14

Capponi graßi alleßi con fette di pan sotto, & 14. morta delle gialle in piatti 14

Di Salsa Certosina dolce in piatti 14

Poi uenne la Terza uiuanda: & furono portati

Fagiani. 28. arrosto con limoni tagliati sopra in piat. 14

Piccioni 28. in mirasto in piatti 14

Pernici 56. arrosto con Camellino sopra in piatti 14

Anadre 14. coperte di Maccheroni alla Napoletana in piatti 14

Fiadoni 56. piccioli di frumento passato. in piatti 14

Pauoni 14. imbroacciati. in piatti 14

Lonza di Vitello in cauezzi 14.con salsa negra Francese sopra, in piatti 14

Di Mostarda. piatti 14

Nella Quarta erano

Ostreghe 350.fritte,coperte di Salsa forte, in piatti 14

Di Gelatia Francese, in piatti 14

Fiordeligi grandi 14. in piatti 14

Pastelli 14.grandi pieni di pere guaste, in piatti 14

Tegole di Fagioli 140. di pasta reale finte fritte piene di Marzapane, in piatti 14

Di Guanti, piatti 14

D'Vua fresca, piatti 14

D'Oliue, piatti 14

E nella quinta uiuanda furono portate

Ostreghe 1000. in piatti 44

Di Lattemele, piatti 51

Di Zaldoni. piatti 51

E Quiui si diede Acqua odorifera alle mani, & poi furono portate.

Coppette 14.rotte, in piatti 14

Di Confetti in sciroppo, piatti 14

Di Pignuoli, & Pistacchi mondi lauati d'Acqua rosata, piatti 14

Di Marene, & Gelatia di Codogne mastellette 56. in piatti 14

Stecchi profumati,Saluiette,e Coltelli.

E la Collatione per la notte fu di Confettioni diuerse, frutte e acqua Zuccherata.


ESINARE CHE FECE IL Conte Federigo Quaglia, allo illustrißimo Signor Duca di Chiartres & alle Damigelle di Madamma sua Cõsorte, & allo ambasciatore del Re Christianißimo, & ad altri Gentil'huomini Francesi, che furono al numero di Vinti à Tauola, & fu di Sabbato, alli 28. di Maggio 1530.

Apparata la Tauola con due Mantili, e Saluiette, Salini, e Coltelli, & un Tondo per persona, se li posero le robbe sottoscritte sopra,

Vna Crescentina di Butiro, & uoua, & Zucchero per persona, & un Pane intorto,

Sosamelli uno, & un pezzolo di Marzapane biscottato per persona,

Fioretto di latte uno per persona, in piatti 20
Puine di butiro 12. in piatti 6
Di Zucchero fino pisto libre 2. con Cucchiari, in piatti 6
Di Frauole, piatti 6
Di Sparagi, piatti 6
Di Cauiaro fresco, piatti 6
D'Anchioe. piatti 6

E poi si diede acqua odorifera alle mani, & fatto questo uenne la prima uiuanda, nellaqualle erano.

Di Sturione fritto fette 24. con arancie Zucchero e Cannella, in piatti 6. Voua fresche col guscio 40. in piatti 6
Passaratti 24. fritti accarpionati caldi, in piatti 6
Gambari großi 300. in piatti 6
Tartarette 6. alla Francese, in piatti 6

Ritortelli D'Voua 24 alla Fiorentina pieni con Zuccaro & cannella sopra in piatti 6
Di farro col latte, & Zuccaro piatti 6
Di frittelle con fior di Sambuco piatti 6

Poi uenne la Seconda uiuanda in cui erano

Tenche. 6. riuerscie in Tiella piene, con sapore. in piat. 6
Di Sturione pezzi 12. & 12. pezzi di Luccio alleßi con salsa in piatti 6
Chieppe. 6 in su la grattella in piatti 6
Di Ruuia in Minestra con pezzi di marzolini piatti 6
Lucci 5. nello spiedo pieni con sapore francese. in piatti 6
Fiadoncelli. 50. in piatti 6
Di Tortelle brusche di code di Gambari, e milze di Lucci, & altre richieste di pesce. numero. 6. piatti 6
Di Suppe di Marene piatti 6

Poi nella terza uiuanda furono,

Di Code di Gambari fritte col sapore francese piatti 6
Di Miglioramenti arrosto con Zuccaro, & Cannella. piatti 6
Di Zangarinelli fritti con Camelino sopra piatti 6
Di latte di Sturione, & milze, & altre richieste fritte piatti 6
Chieppe 6. allesse in uin bianco dolce in piatti 6
Torli d'Voua 48. ne i piatti alla Francese, con Zuccaro & canella sopra in piatti 6
Tortelle 6. di Rouiglia in piatti 6
Di Mangiar bianco di Luccio piatti 6

E nella quarta uiuanda furono,

Di ciriegie	piatti	6
Giuncate 6. grandi in herba con Anesi confetti	in piatti	6
Carchioffoli. 40. con sale, & Peuere	in piatti	6
Suppe di Pere moscardine sei	in piatti	6
D'Oliue	piatti	6
Di lattemele	piatti	20
Neuole, & Zaldoni 400.	in piatti	20

E quiui si leuò un Mantile, & ogni altra cosa di Tauola, & si diede acqua Odorifera alle mani, poi uennero le Confettioni, cio è

Di Confettioni sciroppate	piatti	6
Di Marene coperte di Zuccaro, con foglie	piatti	6
Di Pistacchi, & Pignuoli confetti bianchi	piatti	6

Stecchi profumati tanti quanti fu di bisogno.



ENA PRIVATA CHE IO feci all'Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Don Hercole Patron mio Osseruandissimo, in casa mia il giorno di Sant'Antonio, che fu alli 17. di Gennaio. 1543. doue furono 20. a Tauola laquale passò della sottoscritta maniera, senza Vitello, & senza Capponi.

Apparata la Tauola con due Mantili, se li posero Saluiette, Coltelli, et Salini sopra, essendo le lucerne d'Argento della Corte attaccate al solaro, e poscia Vn Pinzoncino, e una Brazzatella di latte per persona.

D'Insalata di Cime di Radicchi, Creson, & altre mescolanze una per persona	piatti	20
Di Sauonea prese 24. grandi dorate	in piatti	6

Di capi di latte, uno per persona, piatti 20
Mortadelle di Fegato in pastelli numero 6. in piatti 6
Di fette di Polpe di Pauone arrosto, e fette di Sommatta accompagnata con Riso Turcheschо e Zucchero sopra, piatti 6
D'Oliue che restaron sempre in Tauola, piatti 6

Poi si diede acqua Odorifera alle mani, e uenne la Prima Viuanda tale,

Pernici arrosto 24. Tomaselle 50. accompagnate in piatti, 6.
Ceruellati bianchi sei, fette di Tette di Vitella 25. allesse, & poi fritte accompagnate con Zucchero sopra, in piatti 6
Di Fegati di Porco in pezzi impilottati arrosto con salsa reale sopra, piatti 6
Pastelletti piccioli 42. di pasta reale, pieni di uilanata di Nizzole, in piatti 6
Suppe sei di Capirotta Francese, in piatti 6
Pastelli sei d'Ostreghe grandi, in piatti 6
Pipioni Casalenghi 24. pieni alla Lombarda allesi, con Salami accompagnati, in piatti 6
Narancie, & limoni.

Nella seconda uiuanda furono,

Fagiani sei arrosto con polpette 42. accompagnati, in piatti 6
D'Arrosto da Podesta di petti di Capretti sei, piatti 6
Pastelli sfogliati sei di pipioni casalenghi, in piatti 6
Conigli sei, e lombi sei di Lepore arrosto accompagnati, coperti, con peuerata sopra, in piatti 6

Fiadoncelli di morella 48. in piatti 6
Di Riſo alla Ciciliana ſottoſtati, con torli d'Voua, piat. 6
Di Salſa uerde, dolce, piatti 6

Poi uenne la Terza Viuanda à queſto modo,

Pauoni imbroazati 6. in piatti 6
Caprettini di latte pieni arroſto, in piatti 6
Pernici ſei in pezzi nel miraſto, in piatti 6
Fiadoni piccioli 24. pieni di paſtume della Cremma, in piatti 6
Di Gelatia torbida con polpe di pernici ſotto, piatti 6
Di pere guaſte, piatti 6
Di Moſtarda. piatti 6

Nella Quarta uiuanda erano,

Oſtreghe 300. con Arancie e Peuere, in piatti 10
Di lattemele, piatti 20
Di Zaldoni. piatti 20

Le frutte furono,

Tartuffole cotte nel Vino biancho, & poi ſoffrite in fette con ſucco di Arancie & Peuere ſopra, in piatti 6
D'Vua freſca, piatti 6
Di Pere Caroelle, piatti 6
Di Formaggio Parmegiano, piatti 6
Di finocchi & altri frutti nell'aceto, piatti 6
Di Piſtacchi, & Pignuoli mondi lauati in acqua roſa, piatti 6
Cardi 24. con Peuere & Sale. in piatti 6

E qui ſi leuò un Mantile, & ogni altra coſa di Tauola, & ſi diede acqua odorifera alle mani, poi uennero le Confettioni, cio è,

Di Confettioni di uarie sorti in sciroppo libre sei in p. 6
Di confetti bianchi di piu sorti, lib. 6 in piatti 6
Di Cedri coperti di Zuccaro piatti 6
Saluiette bianche & Coltelli in piatti 6
Stecchi profumati numero. 30 in piattelletti 6



CENA CHE fece il Magnifico Conte Pauolo di Costabili, allo Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Duca di Ferrara, & altri Signori, & Gentilhuomini, & Gentildonne, si Ferraresi, come d'altro luoco, i quali tutti furono al numero di 46. à la prima Tauola, e fu la domenica di Carneuale. 1540.

Apparata la Tauola con due Mantili, si posero le Saluiette, Salini, Coltelli, e una Bracciatella tagliata, e un pane intorto per posta.

Capponi. 12. in Pastello smembrati crudi e poi cotti in Pastelli in piattelli 12
D'Insalate di polpe di Pauoni con Cedro tagliato. p. 24
D'Insalata d'Indiuia con cime di Radicchi piatti 24
Di Formaggio Parmegiano piatti 12
Lombi 12. di Lepore arrosto freddi smembrati in piatelli 12

Poi si diede Acqua odorifera alle mani, & uennero
Fagiani 24. & Pernici 48. con Narancie 36 in p. 12
Pippioni casalenghi 48, Tomaselle 100. accõpagnati, in

in piattelli. 12
Fegati di Capponi fritti 80. Salsiccia gialla in pezzi 46.
Latticini di uitello 40. fritti cun Zuccaro in piatelli 12
Capponi 12. appastati, e pezzoli 12. di petto di Vitello
nella uernaccia, & persutto minuto. in piatelli 12
Pastelli 12. di Pippioni grandi Francesi in piatelli 12
Di Riso Turchesco in piatelli 12
Mantegate 12. in piatelli 12
Di Lepore in peuerata. piatelli. 12
Di arancie & Limoni. piatelli 12
Poi uenne la Seconda uiuanda in cui erano,
Pastelli grandi 12. pieni di polpette in piatelli 12
Pernici 24. e pippioni casalenghi 24. nelle Verze con
Zambudelli sei in fette piattelli. 12
Caprettini arrosto integri pieni in piatelli 12
Di Capirota di polpe di Capponi in piattelli. 12
Torte picciole di Zaldoni 12 in piattelli 12
Anadre appastate coperte di sapor bianco, & grane di pomi granati in piattelli 12
Di Gelatia torbida con Vnghielle, orecchie, e Musetti di porco. piattelli 12
Capponi 12. arrosto imbroacciati, & 12. Conigli. in piatelli 12
Nella Terza uiuanda furono
Porchette di latte 12. arrosto in piattelli 12
Di Lonza di Vitello, cauezzi 12 in piatelli 12
Pastelli di Cibibo, e Pere guaste grandi in piatelli 12
Arme diuerse alla Tedesca fritte con Zuccaro. in piatelli 12

Pastelli d'Ostreghe 12. grandi, in piattelli 12
Di Mostarda, piattelli 12
D'Oliue, piattelli 12
D'Vua fresca. piattelli 12

E quiui si leuò un Mantile, & ogni altra cosa di Tauola, & si diede acqua odorifera alle mani poi uennero le Cõfettioni, cio è

Di Codognata in gelatia mastellette 36. in piattelli 12
Pignuoli confetti & Anime communi confette, in piatti 12
Cedro et scorze di limoni, et altri frutti sciroppati, in p. 12
Saluiette bianche, & coltelli, in piatti 12
Stecchi profumati quanto fu di bisogno.

DESINARE CHE FECE LO Illustrißimo Signor Marco Pij, del mese d'Agosto 1530. Allo Illustrißimo, & Eccellentißimo Signor Duca di Ciartres, & allo Illustrißimo, & Reuerendissimo Archiepiscopo di Melano, & allo Illustrißimo Signor Don Francesco da Este Fratelli, & altri Gentil'huomini, & Gentildonne Ferrarese, & altre, che giunsero in tutti al numero di Nouantaquattro alla prima Tauola.

Apparata la Tauola di due Mantili, si posero le Saluiette, i Salini, et Coltelli, Poi pane intorto di Latte, e Brazzatelle una per posta, & un Marzapanino biscottato.

Fichi di piu sorti. in piattelli 25
Capi di latte uno per persona, in piattelli 25
Melloni 125. in piatti 25. in piattelli 25
Marzolinl 50. e Formaggio Parmegiano accompagnato.

in piattelli 25

Poi si diede acqua odorifera alle mani,& uenne la prima uiuanda tale,

Di Coradelle d'Agnello, e capretto piene alla Francese, arrosto, piattelli 25

Figatelli di Pollastri, Pauari,& Anarazzi, e coglioncini, Creste,e latticini di uitello,e 100. fette di persutto fritte, con Zucchero e Cannella sopra accompagnate in piattelli 25

Pollastri in baffetta 50.e Pipioni casalenghi 50.accompagnati, in piattelli 25

Pizze sfogliate 25. in piattelli 25

Di petti di Vittello,pezzi 25. in bruodo giallo con pezzi 25.di Persutto, e fette di pan sotto, in piattelli 25

Pollastri arrosto 50. pernigonzelli 50. accompagnati, in piattelli 25

Di Carabatia di Zucche, piattelli 25

Pastelli piccioli 100. di Cibibo, Datteri, & Vua passa, in piattelli 25

Arancie,& Limoni.

Nella Seconda uiuanda furono,

Conigli 50.Polpette 200.accompagnati, in piattelli 25

Di Vitello in pezzi,cio è Petti allessi coperti di sapore biãco,e fiori, piattelli 25

Anarazzi arrosto 50. coperti di brognata,& pignuoli mondi sopra, in piattelli 25

Pastelli sfogliati 25. di Pippioni grandetti,in piattelli 25

Minestra bianca di Pouina di butiro passata, e Zucchero fino e acqua rosa, in piattelli 25

Pauaretti 25. nella Tiella in piattelli 25

Nella Terza

Spalle di Vitello, & Castrone 25. imbroacciate, con Reti, & Osmarino sopra in piattelli 25

Casatelle 200. di frumento in piattelli 25

Pippioni 100. nelle Zucche con 25. Zambudelli in pezzi. in piattelli 25

Pastelli di Pere, e brogne. 25. grandi accompagnati in piattelli 25

Di Suppe dorate piattelli 25

Polpette 200. in sapore in piattelli 25

Nella Quarta uiuanda erano,

Capponi 25. arrosto con Limoni tagliati sopra in p. 25

Di Lonza cauezzi 25. in piattelli 25

Pauoni 25. tra grandi, e piccioli in piattelli 25

Tortelle 25. di Ruuia in piattelli 25

Di Guanti piattelli 25

Di Gelatia chiara piattelli 25

Poi uenne la Quinta uiuanda, cio è

Ostreghe 1500 in piattelli 50

Arancie, e Peuere in piattelli 25

Giuncate 25. grandi nell'herba con Anesi, in piattelli 25

Lattemele in piattelli 50

Di Zaldoni piattelli 50

Di Persiche di piu sorte piattelli 25

Di Pere, e Finocchietti piattelli 25

Carchioffole 100 in piattelli 25

E Quiui si leuò uno Mantile, & ogni altra cosa di Tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, poi uennero le

Confettioni, tra le quali erano

Di Confettioni sciroppate	piatelli	25
Confettioni bianche	piattelli	25
Di Marene in Zuccaro, mastellette 50	piattelli	25
Saluiette, bianche e Coltelli	in piatelli	25
Stecchi profumati.	in piatelli	25



ENA DI CARNE, E PESCE, che fecero i Magnifici fratelli M. Alberto, e M. Hercole Turchi, allo Illustrißimo Signor don Hercole da Este, primogenito, & al Reuerendissimo Archiepiscopo di Melano suo Fratello, et altri Gentil'huomini, e Gētildonne, che giunsero al numero di 74. alla prima Tauola, et questo fu una domenica di Carneuale dell'Anno 1524. & passò di questa maniera, cio è

Apparata la Tauola con due Mantili, si posero le Saluiette, i Salini, & i Coltelli, & Boffettini quattro piccioli di latte, e uno Pignocato di pistacchi dorato per posta.

Fagiani. 25. freddi smembrati	in piatelli	20
D'Insalata di lingue di bue misalte, incasonada in fette	piatelli	20
Di fette di Mortadelle fritte con Zuccaro, e Cannella sopra	piatelli	20
D'Insalate in Pastelli discoperti 37. di Tartuffole, e Capari	piatelli	37
D'Insalata di Mescolanze, e Ramponzoli, e Cedro.	piatelli	37

E Quiui si diede acqua odorifera alle mani, & poi uen

ne la prima uiuanda tale.

Pernici 80. arrosto con Tomaselle 200. e arancie sopra accompagnate, in piattelli 20

Teste picciole di capretto spaccate, e d'agnello dorate 80.

Fegadetti 80. di Capretto fritti, con di Salsiccia gialla, lib. 10. in piattelli 20

Tordi 80. Polpette 120. Tortore, 80. accompagnate in piattelli 20

Capponi appastati 20, alessi, con 10. Salami in quarti, con fette di pan sotto, in piattelli 20

Fiadoni piccioli d'Voua, e formaggio, e Zucchero 80. in piattelli 20

Carpioni 100. fritti con limoni tagliati sopra, in piattelli 20

Code di Lucci in dobba fritte 20 in piattelli 20

Di Rombi grandi in pezzi in potacchio, piattelli 20

Di Raine allesse coperte di sauor bianco & incarnato, impresa del Reuerendissimo nostro, piattelli 20

D'Vua fresca laquale stette sempre in Tauola, piattelli 20

Poi giunse la seconda Viuanda, cio è

Fagiani arosto 40. con salsa bastarda, in piattelli 20

Capponi 20. coperti di Tortelletti, in piattelli 20

Petti d'Agnello, e Capretto 20. pieni alla Lombarda, e lattesini di Vitello, in piattelli 20

Conigli 40. Francolini 20. coturnici 20. accompagnate, in piatelli 20

Pastelletti sfogliati di pasta reale pieni di Cibibo, e Datteri 80. in piatti 20

Di Varuoli in morelli sottostati, in piattelli 20

Di Sar=

Di Sardoni del lago, fritti caldi con arancie,	in piattelli	20
Orate 80. in Aceto,	in piattelli	20
Di mangiare bianco,	piattelli	20

E poſcia fu portata la Terza uiuanda,
nella quale erano,

Caprettini di latte arroſto pieni nu. 20.	in piattelli	20
Lonze in cauezzi numero 20.	in piattelli	20
Pauoni imbroacciati numero 20.	in piattelli	20
Di Lepori in bruodo nero,	piattelli	20
Paſtelli di Trutta numero 20.	in piattelli	20
Di peſcaria minuta,	piattelli	20
Di Gambari pieni,	piattelli	20
Di Gelatia di peſce,	piattelli	20
Di Salſa di Pauo,	piattelli	20
D'Oliue,	piattelli	20

Nella Quarta uiuanda furono,

Tortelle 20. di pome,	in piattelli	20
Di Paſtadelle di Marzapane,	piattelli	20
Di Pere guaſte, e Pome in paſtelli grandi,	piattelli	20
D'Aſteſi di mare grãdi con un mottetto à oro, in ſchiena, che diceua Vſque, e piu non ſe ne trouò,	piattelli	12
Suppe di Calcinelli,	in piattelli	20
Maccheroni Napoletani di paſta reale fritti, con mele, & Zucchero ſopra,	in piattelli	20
Pere Caroelle 100.	in piattelli	20
Di Formaggio piacentino,	piattelli	20
Di lattemele,	piattelli	20
Di Neuole, e zaldoni,	piattelli	20

Et poi fu portata la Quinta uiuanda, nellaquale erano,

D'Ostreghe. piattelli 20
Arancie 100. tagliate in pezzi, e peuere, in piattelli 20

E Quiui si leuò un mantile, & ogni altra cosa di Tauola, & si diede l Acqua alle mani, & si portarono,

Coppette 20. in pezzi, in piattelli 20
Toroni 20. in pezzi, in piattelli 20
Di Confetti sciroppati libre 20. in piattelli 20
Di codogne e Gelatia Mastellette 80. in piattelli 20
Saluiette, e Coltelli, in piatti 20
Stecchi profumati quanto fu di bisogno.

La collatione della notte fu di cõfettioni in sciroppo, e biãche, e Pome & acqua Zuccarata, con Coltelli e Saluiette.



ENA CHE FECE IL MAGNIFICO Conte Giulio Sacrato, all'Illustrißimo Signor Duca di Chiartres, & al Reuerendißimo Archiepiscopo di Melano, & all'Illustrißimo Signor Don Francesco Fratelli, & altri Gentilhuomini, et Gentildonne, che furono al numero di quaranta alla prima Tauola, e fu di Giobbia 1530. nel Carneuale.

Apparata la Tauola con dui mantili, l'uno sopra l'altro, se li posero sopra le robbe sottoscritte cio è Saluiette, piegate à uarie foggie, e sopra ciascuna era uno Mazzolo di fiori di seta, & d'Oro profumati, Boffettini sei per persona, e uno Zuccarino da Monache,

Di Marzapani biscottati pezzi 40.
Insalata di Cappari tartuffole, e Cibibo, una per persona

Insalata d'Endiuia Cime di Radicchi, e cedri tagliati minu
ti, una per persona,
Pastelli di Fagiani caldi 10. piattelli 10
Lingue di bue salate in pezzi tagliate, in piattelli 10
Di polpe di Capponi arrosto in fette fritte con suco di Li
moni, e Limone tagliato, e Zucchero, e peuere sopra,
piatti 10
Poi diedero l'Acqua odorifera alle mani, & nella
Prima uiuanda, furono,
Tomaselle 60. polpette 60. Quaglie 40. accompagnate,
in piatti 10.
Pernici 40. arrosto, con arancie, e Zucchero, e Cannella,
sopra, in piatti 10
Anadre domestiche appastate, coperte di Tortelletti, nu=
mero 10. in piatti 10
Di Ceruo in brodo nero, con Mandole tagliate minute so
pra, piatti 10
Pastelli di Pome guaste 10. in piatti 10
Tortelle brusche di fegadetti, e laticini di uitello 10. in
piatti, 10
Pippioni casalenghi in bassetta numero 40. in piatti 10
Gelatia torbida con polpe di capponi sotto, in piatti 10
Nella seconda,
Fagiani 10. arrosto imbroazzati, con pezzi 20. di Sal=
siccia gialla, con salsa di Pauo sopra, in piatti 10
Pernici all'Allemana stufate nelle pignate 20. in pezzi,
in piatti 10.
Di petti di Vitello pieni alla Lombarda pezzi 8. in bro=
do con Mortadelle gialle accompagnate, in piatti 10

Tortelle di pane numero 10.	in piatti	10
Di Lonza cauezzi 10.	in piatti	10
Pastelli di Codogne 10.	in piatti	10
Di Guanti,	piatti	10
Di Salsa uerde dolce.	piatti	10

Poi giunsero alla terza uiuanda,

D'Oliue,	piatti	10
D'Vua fresca,	piatti	10
Di Pere caroele, e Pome paradise,	piatti	10
Di Formaggio,	piatti	10
Pastelli grandi d'Ostrege nu. 10.	in piatti	10
Ostreghe 200. fritte, coperte di Camelino,	in piatti	10
Vermicelli di buttiro lauato in acqua rosa, e zucchero, con zucchero fino sopra,	in piatti	10
Di Lattemele,	piatti	20
Di Neuole, & zaldoni.	piatti	20

E Qui si leuò un mantile, & ogni altra cosa di Tauola, & si diede l'acqua odorifera alle mani, e si portarono le Confettioni, cio è

Di Confettioni in sciroppo libre 8.	in piatti	10
Di Codogne in quarto Mastellette 10. di Marene in Gelatia mastellette 10. accompagnate,	in piatti	10
Di Brogne in sapore Mastellette 10. con Persiche confette intorno accompagnate,	in piatti	10
Coppette picciole 10.	in piatti	10

Coltelli, e Saluiette bianche, Stecchi profumati.

Poi uenne la Collatione per la notte, cio è Confettioni bianche, et in sciroppo, & acqua zuccherata, con Saluiette e Coltelli.



ESINARE CHE FECE IL Magnifico Cōte Bonifatio Beuilacqua, à Lāzagallo di Sabbato alli 8. di Settēbre 1531. il giorno della natiuità della Gloriosa Vergine. Allo Illustrißimo & Eccellentißimo Signor Duca di Chiartres & all'Illustrißima sua Consorte, & al Reuerendißimo Arciuescouo di Milano, e à Monsignore di Sā Benedetto, Imbasciatore del Re Christianißimo, & al Conte Hannibale di Nuuolara, et al Conte Claudio Rangone, e altri Gentil'huomini, et Gentildonne, che alla prima tauola furono al numero di 74. oltre iquali si diede la prouisione per la Illustrißima Madama, e sua Famiglia, allaquale si fece la cucina da sua posta, e doppo il disinare andarono oltre Po, ad una Caccia di Cingiali, a Marara, (Anchora che esso Conte non hauesse hauuto tempo di poter mandare per Trutte, e Carpioni, et altri pesci, à i Laghi.)

Apparata la Tauola con due Mantili, si posero le Saluiette, Coltelli, e Salini, fu posto sopra essa,

Pan intorto, un per persona, & una Bracciatella,

Marzapanino picciolo biscotato, un per persona,

Di fichi, piatti 20

Meggiette accarpionate con foglie di Lauro sotto e sopra, numero 60. in piatti 20

Pastelli d'Anguille 20. in piatti 20

Pastelletti 80. sfogliati piccioli pieni di faro, alla Turchesca, in piatti 20

Puine di butiro 40. nelle puinarole, con Zucchero fino sopra, in piatti 20

Voua piene ſchiappate 100. con ſapore ſopra, in piatti 20.

Quando ſi diede acqua odorifera alle mani, e uenne

La prima uiuanda, cio è,

Tartarette 20. alla Italiana, in piatti 20

Orate 80 fritte con arancie 40. ſpaccate ſopra i piatti, in piatti 20.

Di Meggie in brodetto alla Comachieſe, piatti 20

Code di Luccio grandi in dobba fritte numero 20. con Limoni tagliati, peuere, e aceto ſopra, in piatti 20

Ritortelli alla Milaneſe, grandi e pieni numero 20. in piatti 20.

Di Maccheroni alla Napoletana cotti nel latte, con butiro & Cannella Zucchero e formagio ſopra, piatti 20

Suppe di brogne freſche 20. in piatti 20

Gambari großi 400. in piatti 20

Poi ſeguitò la Seconda uiuanda, & furono portati,

Rombi 20. Paſſare 40. fritte, coperte di ſapore giallo Imperiale, in piatti 20

Paſtatelle d'uua paſſa, datteri, e pignuoli 120. in piat. 20

Lucci 20. pieni, arroſto nello ſpiedo con ſapore di ſabba, e Aceto e preſemoli ſopra, in piatti 20

Di Tortelli alla Lombarda, piatti 20

Di Carabazzata di Meloni, in piati 20

Di Raine groſſe alleſſe, pezzi 40, coperti di ſapore bianco, in piatti 20

Di Pere guaſte, piatti 20

Ceuali aperti miſalti fritti caldi numero 80. in piatti 20

Dopo la quale uenne la Terza uiuanda, in cui erano,

Tortelle 20. di fagioli,	in piatti	20
Fritade di Cauiaro 20.	in piatti	20
Di Guanti,	piatti	20
Di Mineſtra di Luccio,	piatti	20
Di Tomaſelle da peſce,	piatti	20
Di Gelatia chiara,	piatti	20
Paſtelli 20. d'Oſtreghe,	in piatti	20
Di Vermicelli di butiro lauato d'acqua roſata, & Zucchero,	piatti	20
Di lattemele,	piatti	74
Di Neuole, e Zaldoni.	piatti	74

Poi giunſero le frutte, cio è,

D'Vua di piu ſorti,	piatti	20
Di Perſiche,	piatti	20
Di Pere,	piatti	20
Di Formaggio,	piatti	20
D'Oliue,	piatti	20
Di Mandole, e Pignuoli mondi lauati in acqua roſata,	piatti	20.
Di Codogne in quarto cotte in pignata con uino dolce, Zucchero e Cannella ſopra,	piatti	20
Di Stecchi profumati.	piatti	20

E Quiui ſi leuò un Mantile, & ogni altra coſa di Tauola, & ſi diede acqua odorifera alle mani, & poi furono portate le Confettioni, tra le quali erano,

Di Confetti ſciroppati di uarie ſorti, lib. 15.	in piatti	20
Maſtellette di Marene 20. Maſtellette di brogne 20. di Gelatia di Codognata, Maſtellette 20.	in piatti	20
Coltelli, e Saluiette,	in piatti	20

E Quiui fu fatta una Musica di Voci, e Stromenti.


ESTINO FATTO ALLI 14. di Febraio 1548. che fu il giorno di Carneuale, per me Christophoro, in casa mia, all'Illustrißimo & Eccellentißimo Signor Nostro, all'Illustrißimo Signor Prencipe, et ad altri Signori, Gentil'huomini, e Gentildõne, che furono al numero di Vintisette alla prima Tauola, doue si fecero sette piatti di uiuanda, come appresso serà notato.

In prima fu recitata una comedia in sala, doue era una bellißima Scenetta, laquale era finta Venetia. La Comedia era intitolata, la Notte, opera di M. Girolamo Parabosco, da Bologna. Laquale fu molto piaceuole, ridicula, e bene recitata con le sue Musiche, et intermezzi opportuni e necessarij. laqual Comedia si comincio a hore 24. e fini a hore. 3. & mezza di notte. E finita la Comedia fu apparecchiata una tauola, con le sotto scritte robbe, cio è,

Prima due mantili l'uno sopra l'altro furono posti sopra la Tauola, laquale ara allumata da quattro lucerne d'Argento di sua Eccellentia, attacate al solaro per non li impedire la uista, & sopra ui erano quattro Salini d'Argento.

Vna Saluietta, e Coltello, un pane intorto, & una Crescẽtina di butiro, Zucchero e torli d'Voua per persona.

Insalata di cime di Radicchi, Endiuia, Ramponzoli, & altre messedancie, piatti nu. 16

Insalate di Polpe di Pauoni, e Cedri tagliati con Aceto rosato, e Zucchero, e poco Peuere, piatti 16

Salami in fette, e Lengue salate, e Persutti accompagnati. piatti nu. 7

Fiadõcelli d'Vua passa, Cibibo, Pignuoli, e Salame nu. 48. piatti nu. 7

Polpette asciutte arrosto piene, coperte di Salsa reale, numero 48. piatti nu. 7

Suppe d'Vua passata coperte di Zucchero e Cannella, piatti nu. 7

Pernici nomero dodeci arrosto nel mirasto in pezzi, in piatti nu. 7.

Pastelletti sfogliati piccioli di pasta reale, pieni di mãgiar bianco, numero 28. piatti nu. 7

Ceruellati ducali num. 7. e bole di Cinghiale, e latticini di Vitello fritti, accompagnati, piatti nu. 7

Piccioni Casalenghi pieni dentro, e tra pelle arrostiti, numero 28. piatti nu. 7

Qui si diede acqua odorifera alle mani, e stettero un pezzo sopra questa uiuanda poi si leuò l'insalata, e Salami, e uenne l'altra uiuanda.

ALTRA VIVANDA.

Pollastrelli numero 28. e Tomaselle numero 30. accompagnate, piatti nu. 7

Capponi senza ossa numero 7. con Salami di carne in fette spaccati, con fette di pan sotto, piatti nu. 7

Fagiani arrosto numero 7. e morelli num. 28. di Salsiccia gialla accompagnati, piatti nu. 7

Suppa dorata reale, piatti nu. 7

Tortelle brusche di fegatelli, & altro, con Zucchero e Cannella dentro, & di sopra, piatti numero 7
Caprettini di latte integri, arrosto pieni nu. 7. piatti nu. 7.
Vn Pauone arrosto in pezzi, coperto di sapore bianco, salsa e Mostarda, Impresa di sua eccellentia, piatti nu. 7
Tortelletti ne i piatti con Zucchero e Cannella sopra piatti numero 7

ALTRA VIVANDA.

Petti di Vittello pezzi nu. 7. pieni, e poi sottostati con Salami di fegato arrosto aperti 7. piatti nu. 7
Polpette in brodo nero, con Pistacchi sopra, piatti nu. 7
Porchette di latte piene arrosto nu. 7. piatti nu. 7
Lingue di Manzo in dobba di Maluagia arrosto nu. 7. e
Lombi nu. 7. arrosto accompagnati in detta dobba, piatti numero 7.
Capirota morella con fette di pane, e polpe di cappone sotto, piatti nu. 7
Fiadoni piccioli sfogliati pieni de pastume delle offelle numero 35. piatti nu. 7
Tortelli di Pome in fette alla Tedesca, con Zucchero e Cannella numero 7. piatti nu. 7
Pastelli di Ostreghe grandi numero 7. piatti nu. 7
Ostreghe numero 400. con arancie, e peuere, piatti numero 20.

FRVTTI ET ALTRO.

Gelatia Italiana con robba, e foglie di Lauro, piatti nu. 7
Oliue, piatti nu. 7
Vua freſcha, piatti nu. 7
Pere guaſte con Aneſi confetti ſopra, piatti nu. 7
Paſtelletti di Datteri, e Cibibo nu. 35. piatti nu. 7
Gioncata contrafatta con Zucchero, e Mandole, e Acqua roſa in loco di lattemele, piatti nu. 7
Zaldoni piccioli großetti, num. 140. piatti nu. 7
Finocchio, & altri frutti in aceto, piatti nu. 7

Acqua odorifera alle mani, poi uennero le ſequenti confettioni,

CONFETTIONI.

Confettioni in ſciroppo di uarie ſorti, libre 5. piatti numero 7
Confettioni bianche di piu ſorti, piatti nu. 7
Maſtellette di uarie ſorti nu. 14. piatti nu. 7
Saluiette, e Coltelli. piatti nu. 7

Stecchi recamati, e profumati.

Mentre ſi mangiauano Confetti, La mia Conſorte mandò due Ceſtelli con pachetti di fiori numero 27. tra finti e ueri profumati. Vno all'Illuſtrißimo Signore Duca, & uno all'Illuſtrißimo Signore Prencipe, i quàli ſue Signorie diſpenſorono fra i comenſali.

Mentre ſi ſtette dietro à queſta burla de i pachetti, fu adacquata, ſgōbrata, e ſpazzata la Sala, e andorono à ballare, et balorno fino ad hore noue. Alle hore 9. fecero una Collatione d'Acqua Zuccherata, Vua freſca, e Pome & altre coſette. Poi ogn'uno andò à caſa ſua ben ſotisfatto.

ORA è da ſapere che ne i Banchetti del Carneuale ſempre ſi facea alcuna feſta inanti, ò Torniamento, o Giuoco di Caleſelle, o che ſi foſſe, o ſi combattea la Sbarra, ò un Caſtello, o ſi facea la feſta del Porco, o coſe altre ſimili, ch'io per piu toſto iſpedirmi non ho uoluto narrare.

Et manco mi ſono affaticato in narrare le ſorti di uini, perche ad ogn'un ſe ne daua di quello che addimandaua, o lo uoleſſe bianco, o nero, o dolce, o bruſco, o racente, o grande, o picciolo, o con acqua, o ſenza, ſecondo gli appetiti di ciaſcuno 6. circa &c. queſto ſi faceua prouiſione del tutto.

Ne mi affaticaro altrimenti in deſcriuere altri Banchetti, perciò che queſti mi paiono à baſtanza, egli è uero, che ſi potranno fare maggiori, o minori, in andare piu uolte, ò manco alla Cucina, & in portare piu uiuanda per uolta o meno, e potranſi uariare da Carne, e da Peſce, tanto quanto parerà, come à pieno moſtrera à ciaſchedune, la uarieta delle uiuande nel 3. Libro, & il modo di condirle ma queſta però è la ſomma del tutto.



AVENDO NEL PRECEDENTE ragionamento, descritto molti, & diuersi Conuiti, ne i quali intraueniuano molte uiuande, Composte uariamente di diuerse cose, per dare chiara notitia di fare ogni grande, o picciolo conuito, si di grasso, come di magro, secondo la commodita, e uarietà de Tempi, o de Paesi. E necessario ancora ch'io mostri, come si debbano comporre tutte le predette uiuande, & altre molte, che ui si aggiungeranno, che in tutto non credo che debbbano essere meno di trecento e trenta, tutte pel suo ordine, collequali senza alcun dubbio, si potra acconciamente, & horreuolmente imbandire ogni gran cõuito di qualunque Prencipe si uoglia, aggiungendoli sempre i suoi opportuni, e conuenienti pesi e misure, lequali si debbano poi uariare, come richiedera la quantita di che si uorranno fare. Doue è da sapere che se fosse alcuno Gentil'huomo mezzano, che facesse il conuito, potrebbe egli fare col Terzo meno de zuccheri & spitiarie, & ancora colla metà di dette robbe, nelle quali però tutte si deue questo osseruare, che li sia sempre il conueniente sale, cõmune condimento in ogni uiuanda. La onde se fosse etiandio alcuno, à cui grauasse la spesa del Zucchero nelle compositioni, nelle quali è bisogneuole, deue sapere che si potria fare ancho con mele, saluo se non fossero ò mangiari bianchi, o Risi Turcheschi, o Torte bianche, o sapori bianchi ò cose altre simili, che dal mele nel proprio colore sariano macchiate. Li altri tutti senza il Zucchero in ogni modo si potranno fare, egli è ben uero, che come nelle Gelatie, nelle Genestrate, nelle Suppe dora=

te, nelle sfogliate doppie ne i Pastelli sfogliati, & molte altre uiuande piu si cõuiene il Zucchero ch'el mele, Pure chi uolesse limitar la spesa, potrebbesi seruire del mele, nelle loro compositioni, mettendo però di sopra à tutte il Zucchero, doue si conuiene, Anchora che molte richiedano prima il mele, & dopoi il Zucchero, come in ciascheduna chiaramente si farà manifesto. Dellequali prima ch'io incomincia à ragionare, questo solo è da sapere ch'io non spenderò Tempo, o fatica in descriuere diuerse minestre d'hortami, o legumi, e in insignare di frigere una Tencha, o cuocere un Luzzo su la grattella, o simili altre cose, che da qualunque uile feminuccia ottimamente si sapriano fare. Ma solo parlerò delle piu notabili uiuande, et piu importanti, come la seguente nostra Tauola ne potrà dare manifesto segno. Nella quale il nome di tutte è chiaramente descritto. Ma prima ragionamo del pane, delle Brazzatelle, & de Sosameli, e Mostazzoli di Zucchero, che primieramẽte ancora s'usano sopra le Tauole.

COMPOSITIONI DELLE PIV IMPORTANTI VIVANDE.

PRIMA PER FARE CINQVANTA Pani di latte e Zucchero di Oncie noue l'uno.



ATTO Che hauerai la tua Sconza, ò leuaturo, pigliarai di fiori di farina burattata libre 35. e tanto meno, quanto meno sarà quella di che hauerai fatto il leuaturo, e libre 6. di Zucchero ben bianco, e Torli d'Voua 75. e libre 3. d'Acqua rosata, e libre 6. di latte fresco, e oncie 6. di butiro fresco, e impastarai il tuo Pane, auertirai bene, che l'acqua, o latte non scottasse, e farai ancora che i Torli d'Voua sian caldetti, & li scalderai, ponendoli nell'acqua calda, e li porrai, il conueniente sale, e farai la pasta, si che non sia ne dura, ne tenera, ma piu tosto ch'habbia del saldetto, e la gramarai molto bene, e poi farai il tuo pane, e lo lasciarai ben leuare, e lo cuocerai con grande ordine, si che non pigli troppo fuoco, ma che al tuo Giuditio stia bene, e questo pane è piu bello à farlo tondo, che intorto, o in pinzoni, sia dopoi piu grande, o piu picciolo, come tu uorrai, ti gouernerai adunque secondo questo modo, che è prouato.

BRAZZATELLE DI LATTE, E ZVCCARO.

A Fare 50. Brazzatelle, di oncie 4. luna Pigliarai libre 15. di fiore di farina, d'acqua rosa oncie 3. di latte libre 3. e di Zucchero bianco libre 2. Voua numero. 25. di butiro oncie 4. e queste cose insieme grammerai molto bene. Poi farai le tue Brazzatelle, secondo l'ordine che si fanno, e le farai leuare con gran diligenza, Et dopoi che saranno leuate, farai bogliere la tua acqua, e le getterai dẽtro dette brazzatelle à cuocere, e come uerranno di sopra le cauarai fuori, & le porrai in acqua fresca, e quando d'iui le leuarai le porrai à cuocere nel forno, e se li uorai porre anesi dentro, serà buona opera.

A FARE SOSAMELLI PERFETTISSIMI NVMERO XXXVI.

PIGLIA Libre 1. di Farina bianca, e libre 2. di Zucchero pisto, e ben passato per lo sedazzo, & oncia 1. di Cannella fina pista, e due picicotti di Peuere pisto, e tre Torli d'Voua, & uno co'l chiaro, & uno ottauo di peuere longo, & acqua rosata mescolata con un poco di sale, et cõ diligenza fa la tua pasta un poco duretta, e menela molto bene. Poi habbi la stãpa, e fa quello che uuoi stampare: E ponendoli un pochetto di Muschio seranno migliori, poi metteli à cuocere nel forno sopra una asse picciola.

A FARE MOSTAZZOLI DI ZVCCARO.

PIGLIA di Cedro confetto tagliato minutamente libre

lib, 3.di Mele collato,lib. 3.di Peuere, 5.ottaui,di Zaffarano ſcrupulo uno,di Cinnamomo,tre quarti d'oncia, di muſchio tre grani,di Farina tanto che baſti ad impaſtare dette robbe.Poi farai i Moſtazzoli grandi, & piccioli, come à te piacerà . Poi li farai cuocere come i pampapati, ma queſti ſi fanno d'oncie 4.in 6.l'uno, e non piu grandi.

A fare una sfogliata ſutta,di dieci pezzi, ouero à fare dieci sfogliatini.

PIGLIA libre due e meza di Farina,di Zucchero oncie due, de Acqua roſata oncie due , torli d'Voua numero 6. di Butiro oncie 6. e impaſta bene ogni coſa inſieme e fanne una ſpoglia ſottile,& habbi una libra di Butiro disfatto,& gettalo lopra la ſpoglia, e poi inuiluppa, come fareſti un Zaldone,e falla in una rotella,e ponila ſuſo una Tiella,ò ſuolo,e poi con le mani diſtendila ſopra detta Tiella,ò ſuolo,e mettili un'altra meza libra di Butiro ſopra,e poi ponila à cuocere, ò nel forno,ò ſotto il Teſto. E quando ſerà quaſi cotta,li porrai oncie tre di Zucchero fino ſopra,e poi gli darai una calda ſi, che finiſca di cuocerſi, & ſarà fatta.

A fare dieci sfogliatini, oſſeruerai l'ordine ſopradetto, circa all'impaſtare la paſta, e poi farai dieci sfogliate,et farai come ſi fa nella grande,compartendoli la Robba,come anchora s'è fatto nell'altra. Ma ben è uero,che li andaua di piu di lib.meza di Butiro , e lib. meza di farina , e oncie due di Zucchero, a fare i dieci sfogliatini.

Intendendoſi ſempre in tutte le paſte di che ſi parla,che oltre l'acqua roſata ſe gli habbia a ſodisfare ſecondo il biſogno dell'altre acque,E quando non uoleſti in alcuno adope

rare acqua rosata per far manco spesa, potrai far senza, solo io ho posto il uero ordine.

A fare una sfogliata Catelana, ouero dieci Sfogliatini.

LA sfogliata catelana, o sfogliatini che si fanno solo p uariare, si comporranno in questa guisa, togliendo la predetta pasta, nell'impastare gli si porra succo di bieta o di presemoli, si che sia fatta uerde, e quando sarà distesa la spoglia, innanzi che s'inuolga, gli si porra tre oncie d'Vua passa per dentro, et un poco di Cannella, in tanto che una meza cucchiara faccia in tutto. Poi si osseruerà l'ordine, come, s'è fatto nelle altre Sfogliate, e sfogliatini. Eccetto che auanti che si pongano a cuocere, se gli porrà oncie tre fra tutti de Pignuoli mondi maccati, cosi disopra uia.

A fare una Sfogliata, sgrostata, de Pizzoni, Della Grandezza della Sutta.

PIGLIA libra una di farina biancha, oncie due d'acqua rosa, e oncie sei di Butiro fresco, e Torli d'Voua quattro, & oncie due di Zucchero, e farai una spoglia grossetta, e la porrai nel fondo della Tiella, Poi habbi due paia de buoni pizzoni allardati, cotti arrosto morbidetti, e falli in quarti, e poneli in una cazza stagnata, con meza lib. di butiro fresco, ouero con meza lib. di grasso collato, & il succo di quattro arancie, e non hauendo arancie, con un poco d'Agresto, et oncie tre di Zucchero, e meza oncia di Cannella, e li soffrigerai, un pochetto, poi hauerai meza lib. di buon Persutto tagliato in pezzuoli grossetti, e li porrai sopra la spoglia nella Tiella, con i quarti de i pizzoni, e li getterai sopra il sapore, aggiungendoli poi diso=

pra oncie duè di Zucchero, e la metà della meza oncia del la Cannella sopradetta, pche nel principio ne metterai uno quarto nel sapore, e poi farai un'altra spoglia piu sottile della prima, e gl'ela porrai sopra facēdola cuocere, con destrezza, o nel forno, o sotto il Testo, che poco gli bisogna a cuocere, e cotta che sarà li porrai sopra oncie tre di zucchero, ma auuertisci che nel sapore doue uanno soffriti li Pizzoni, gli uuole oncie due d'uua passa mōda, e oncie due de pignuoli mondi, se uuoi che stia meglio.

A fare una Sfogliata sgrostata d'Occhi, o Latticini di Vitello, o tettina di Vitella.

PRIMA farai la pasta sfogliata, come è detto di sopra, e ne metterai una spoglia nella Tiella, e gli metterai sopra oncie due di Zucchero, et un quarto di cannella fina, oncie due d'Vua passa monda, e pui sopra li metterai meza libra di buon Persutto tagliato minuto. Poi habbi molte fettine di latticine di Vitello cotte, o d'Occhi di Vitello, ò di tettine di Vitella, o di l'uno, e de l'altro, se ne hauerai, e fa un suolo sopra la spoglia, tramezandoli le fettine del Persutto seco, e fatto il suolo, poneli sopra oncie due di Zucchero, & un quarto di Cannella, oncie due d'Vua passa, e due de Pignuoli mondi e'l succo di tre arancie, ouero agresto, et oncie tre di Butiro fresco sopra, e ponendoli qualche uoua non nate, nō li disdirà e poi li metterai sopra l'altra spoglia, con oncie tre di Butiro fresco sopra, e poi che l'haurai cotta, gli ponerai oncie tre di Zuccaro, ma auertissi, che quando non ti aggrauasse la spesa, questa sfogliata seria migliore con due suoli ponēdo un'altra spoglia tra l'uno e l'altro suolo, laquale spo

glia sarebbe meglio fritta, e non la potendo frigere integra, frigeriasi in quarto, perche non si cuosono mai bene le spoglie crude, che si mettono per tramezo. Ma auertissi alla robba che è andata nel primo suolo, & in cambio della spoglia di sopra, gli potrai mettere reticelle di pasta, lequali come si debbano fare si dichiarerà in altro luoco.

A fare Sfogliata di Persutto ò Mortadella.

PIGLIARAI la pasta fatta come quella di cui si dice nella sfogliata sutta, e ne farai quattro spoglie, due grossette, e due sottile, e porrai una delle grossette nel fondo della Tiella onta, poi hauerai una libra di Persutto, o Mortadella tagliata in fette minute, e libra una di Formaggio tumino tagliato in fettine, ouero una pouina tagliata in fette, e la distenderai sopra la detta spoglia, cõpartendo l'uno con l'altro, e poi gli metterai sopra oncie tre di zucchero, & di Cannella oncia meza, & d'Vua passa oncie tre, poi metterai due altre spoglie sopra la detta robba fritte in quarti, come ti dissi nell'altra spogliata, e poi li farai sopra un'altro suolo, con altretante robbe, come è stato nel primo, e poi gli metterai sopra l'altra spoglia, e poi sopra la spoglia oncie tre di butiro fresco, e la farai cuocere, et come serà cotta, gli porrai oncie tre di Zucchero sopra, et auertissi che la detta sfogliata si puo fare anchora con un suolo solo di robbe, e due spoglie. Quiui la Mortadella di figato è buonissima, in uece di Persutto.

Vn'altra Sfogliata sutta doppia bonissima.

IMPASTA la pasta come hai fatto à far quella della sfogliata sutta, e fanne sei spoglie, ma quella di sotto sia un poco piu ferma delle altre, e ponila sul suolo, ouero

ſuſo una Tiella che ſia onta, & habbi lire due di Formaggio tumino tagliato in fettine ſottili, & habbi oncie ſei di Zucchero grattato, e oncia una e meza di Cannella fina peſta, laqual meſſederai col Zucchero, poi ongi la ſpoglia, che hai poſta nella Tiella con oncie due di Butiro freſco, e poi metti la terza parte delle fette di Formaggio, e la terza parte del Zucchero e Cãnella, poi metterai due ſpoglie fritte l'una ſopra l'altra, e poi li metterai la terza parte del Formaggio, zucchero e cannella ſopra, e poi ſopra detto altro ſolaro, due altre ſpoglie, come medeſimamente hai fatto alle altre, & oncie tre di Butiro. Poi metterai l'altra terza parte, del Formaggio, Zucchero e Cãnella ſopra dette ſpoglie. Poi gli metterai la detta altra ſpoglia ſopra, e oncie tre di butiro ſopra detta ſpoglia, e la porrai à cuocere, e cotta che ſarà, gli porrai oncie tre di Zucchero ſopra.

A fare una Sfogliata doppia della quale anche ſe ne puo ſeruire per torta.

PRIMA Farai la tua paſta, con libre tre di Farina, & oncie tre di Zucchero, cõ ſei Tuorli d'Voua, & di butiro oncie quattro, e d'acqua roſata oncie tre, e poi fa quattro ſpoglie, e due ne frigerai in quarto nel Butiro, ouero diſtrutto, pche nõ ſi potriano frigere intiere, et poi ponerai una delle crude nella tua Tiella onta, et hauerai libra una e meza di mãdole ambroſine piſtazzate, collequa li congiungerai oncie ſei di Zucchero, e di Cannella oncia una e meza poi l'andarai gettando ſopra detta ſpoglia, & dopoi gli porrai una ſpoglia delle cotte, e coſi farai ſimilmente ſopra detta ſpoglia cotta, gettandoli detta Compoſitione, e poi di ſopra etiandio l'altra ſpoglia cotta con det-

ta compositione, e come hauerai finiti i solari, li ponerai so pra oncie otto di butiro disfatto, et la ponerai sopra la spo glia cruda, con oncie quattro di butiro di sopra, & la po nerai a cuocere, e quando serà quasi cotta, piglia oncia una e meza di Zucchero, e due torli d'uoua, e acqua rosata, e da togli una rosella disopra la finerai di cuocere, e quãdo se= ra quasi cotta, li ponerai sopra Canellino, o anesi confetti.

Per fare diece Pizze Sfogliate.

PIGLIA La molena di quattro pani boffetti bian= chi, & pongli ammoglio in acqua tepida, e piglia li= bre tre di fiore di Farina, e Torli dieci d'Voua, e libra una di butiro fresco, & oncie tre d'Acqua rosa, e oncie sei di Zucchero, e impastarai ogni cosa insieme cõ la mollena, e ne farai un pastoncello, come se uolleßi fare una spoglia da lasagne, e cosi farai una spoglia piu sottile che potrai, poi hauerai di butiro fresco libra una e meza disfatto caldo, e getterai sopra la detta spoglia, e la lasciarai poi infredire, poi farai un tortiglione per la longa della spoglia, e lo ta= gliarai in dieci pezzi, poi farai le tue Pizze sfogliate. Poi hauerai una padella con libre quattro di Butiro fresco, e li frigerai dẽtro dette Pizze sfogliate, e come serãno fritte, li porrai libra meza di Zucchero sopra fra tutte.

A fare dieci Mantegate.

PIGLIA de Pignuoli ben netti e mondi, libra una, e pestali nel mortaio, e ne farai come un latte, cõ oncie sei d'acqua rosata. Poi pigliarai libre tre di farina biancha e torli dieci d'uoua, e lib. una di Zucchero, e lib. meza di bu tiro fresco, e di specie d'ogni sorte oncia una in tutto, e on cia una di leuaturo, et un poco di sale, poi pigliarai il latte

di pignuoli, e lo ponerai al fuoco tanto che perda il freddo, e così impasterai ogni cosa insieme, e non bastando l'Acqua rosa, gli aggiũgerai altra acqua tãto che la pasta habbia del tenero, e la sbatterai sopra una tavola per spacio di due hore, & nello sbattere della pasta, gli andarai ponendo a poco a poco libra meza di Pignuoli mondi ammaccati, Poi pigliarai due vasi, e le metterai detta pasta dentro, e la farai stare per due hore in loco caldo, poi la batterai ꝑ spatio di meza altr'hora, & fatto questo la compartirai in dieci Mantegate overo Cresentine, come vuoi dire. Poi piglia libra meza di Butiro disfatto, & ongi il fondo d'una Tiella grãde, & pongliela dentro, & ongi anchora esse di sopra, e poi ponle à cuocere nel forno, che non sia troppo caldo, perche vanno cotte adagio, e cotte che sarãno, li porrai sopra libra meza di Zucchero fino fra tutte, & potriasi anche fare senza specie.

A fare dieci Ritortelli alla Melanese pieni e vuoti.

PIGLIA Libre quattro di fiore di Farina, et Torli dieci d'Voua, & di Zucchero oncie due, et di butiro oncie sei, et d'acqua rosata oncie tre, e fa la tua pasta reale, menandola un pezzo. Poi ne farai dieci parti, in dieci spoglie. Poi pigliarai di Zucchero oncie otto, & di Cannella pesta oncie due, & de Pignuoli mondi libre due, & d'Vua passa libra una, e messederai tutte queste cose insieme: Poi leggiermente cargherai le dette spoglie di questa compositione, ungendole prima con lib. una di Butiro fresco disfatto. Poi ne farai un Tortiglione, à guisa di Zaldone ad uno ad uno, poi li farai in rotella, ponendoli in due Tielle onte, non potendo stare in una, e gli an=

darai stendendo colle mani destramente, ponendoli tra di sotto, e di sopra libre due di Butiro, e poi le porrai à cuocere, e come seran quasi cotte, li porrai sopra lib. una e mezza di Zucchero. E per uariare alcune uolte un poco di persutto minuto, e Datteri, o cibibo tagliato in pezzi, od altro, secōdo che ti parerà, e se serà di Quaresima, o Vigilia, li farai colla pasta, come si fanno i fiadoncelli magri, come ti serà mostrato, & anco li potrai fare uuoti, à guisa delle sfogliatine per uariare.

Truffolo per far Torre, Castelli, Pegne, & altre cose.

PRIMA Pigliarai fiore di farina, & la impastarai cō Voua battute, Zucchero & acqua rosa, & un pochetto di Butiro, secondo la quātita di che le uorrai fare, et con un poco di Zaffarano, e impastata che l'hauerai, ne farai pezzi grandi, come dadi, e li lasciarai un buon pezzo fatti, che si sughino bene. Dopoi li frigerai in grasso buono ben collato, ò Botiro, ò bon Olio, e poi che li hauerai leuati della padella, li lasciarai un poco seccare, e poi che seranno secchi, li refrigerai in mele ben chiarificato, e ben collato, e poi che seranno refritti nel mele, ne fabricherai un Castello, ò Torre, ò altra cosa che ti parerà, tenendoli sbroffati sempre d'acqua rosa, zucchero, e Cannella.

A fare dieci piatti di cascosse.

PIGLIA di Farina bianca libre due e mezza, e quattro Torli de Voua et oncie quattro di dileguato ò Butiro, & oncie tre di Zucchero, et oncie tre d'acqua rosa, et un poco di zaffarano, et impastata che l'hauerai, farai due spoglie grossette, poi pigliarai lib. una di mandole ambrosine monde, e libra una d'Vua passa, e libra una de Pignuo

li mondi, e le polpe d'un buon cappone, et oncie sei di zuc-
chero, et oncia una di Cannella fina pesta, e pista bene ogni
cosa insieme, con un quarto di Peuere, e dieci torli d' Voua,
e messederai bene ogni cosa insieme con libra mezza di Bu
tiro accompagnato, poi farai le dette spoglie à liste longhe
una spanna, e larghe tre dita, e l'impirai del detto pastume,
lasciãdo bene della pasta da i lati per poterli asserare. Poi
le farai in guisa di brazzatelline, e le porrai in una Tiella
onta, inrosellandole, con un torlo d' Vouo, e un poco di
Butiro, & Zaffarano, & acqua rosata, e poi le porrai à
cuocere nel forno, o sotto il testo, con gran destrezza, per
che non crepino.

E uolendole fare di giorno da pesce, lassiarai il dilegui
to, e le polpe di Cappone.

A fare dieci piatti di Casatelle ouero dieci Tortelle.

PIGLIA quattro Pouine fresche, & di Formaggio grasso libra una e mezza, & Voua quindici, & di Zucchero libra meza, d' Vua passa libra meza, d'acqua ro sa oncie quattro, & di Butiro libra meza, & oncia meza di Cannella, & un quarto di Peuere, & un poco di Zaffa rano, e componi bene ogni cosa insieme. Poi fa due spoglie, osseruando il medesimo ordine che fu seruato nelle Cascos se, & hauerai un bussolo grande da tagliare le dette spo- glie, come sono quelli da Tortelli, poi le metterai il battuto sopra, lasciandoli tanta pasta intorno, che tu le possi spicica re. Poi le metterai in una Tiella onta, e le porrai à cuoce re nel forno, ò sotto il Testo, e come seranno quasi cotte, li porrai sopra oncie sei di zucchero, e poi le finirai di cuoce re e uolendo, le potrai fare in guisa di Tortelle, con due

ſpoglie, cio è una di ſotto, e una diſopra, e grandi, e Piccio= le, come uorrai.

A fare confetti reſtauratiui, in guiſa di Tortelletti, ouero Morſelli.

PIGLIA oncie tre d'Anime di Melone monde, e ben nette, e oncia una e meza d'Anime di Zucche ben monde e nette, e oncia una de Piſtacchi pelati, e oncia una de Pignuoli ben netti, e queſte coſe tutte porrai in un mortaio di pietra, e con un piſtone di legno ſiano ſottilmente piſte, & riposte in uno piattelletto.

Poi pigliarai oncia una di farina d'Amito, e la piſterai da ſua poſta.

Poi pigliarai uno ſcropulo di Specie d'Aromatico roſato, & due ſcropuli e mezo di Cannella fina, e queſte due coſe ancora ſeruerai da ſua poſta in uno ſcartozzo di carta.

Poi pigliarai di ſeme di Indiuia meza dramma, & altro tante di ſeme di Lattuca, & le peſterai ſottilmente in uno mortaio picciolo di bronzo, e le congiungerai colle ſpecie ſopradette, aggiungendoli mezo ſcropulo de Coralli roßi, & altro tanto di Perle macinate, & ogni coſa meſſederai inſieme nel mortaio di Bronzo, & riporrai in uno ſcartozzo.

Poi pigliarai le polpe d'uno cappone coſi intiere, et in un forno che ſia tepido le laſciarai tanto che ſiano ben'aſciutte, poi le piglierai, e le tagliarai groſſamente, & bene le bagnarai con agreſto, & acqua roſata, & un'altra uolta le porrai nel forno, ſino à tanto che ſiano bruſtolate, poi le porrai in uno mortaio di marmo, & ſottilmente le

pisterai, & pistate che seranno, le riponerai nella prima pasta.

Poi pigliarai libra una e meza di Zucchero buono biãco, e lo chiarificherai, & spumerai molto bene, & spumato che sara, lo farai bogliere fino a tanto che sara cotto, a cotta de Manus Christi. Et li butterai la prima pasta, mescolando però sempre con una Cazzolla, et dopoi gli aggiungerai le polpe de Capponi, dandoli drieto la farina, & ultimamente le specie d'Aromatico rosato, & Cannella, & seme, et Coralli, & Perle sempre pure mescolando ogni cosa diligentemente, & cosi tosto farai i tuoi morselli.

A fare una tortella Brusca de ficadetti, o d'altre richeste.

PRIMA farai una Cassetta, come furno quelle de pastelli alta due dita, & alquanto piu della grandezza d'un piattelletto commune, com'è uno sfogliatino, ouero un Ritortello alla Milanese, della pasta, di cui s'è detto nel Ritortello alla Milanese, poi piglia sei ficadetti de Pollastri e Creste, & altre simili cose, e fino à quattro Voua non nate, quando è tempo di Galline, e quando non è tempo di Galline, farai quattro Voua dure, e pigliarai i Torli, e farai dare à tutte queste cose un buglietto, Poi le metterai in una pignatta, con quattro oncie di deleguito, & herbe oliose minute, con oncia una e meza d'uua passa ben netta, e farai un poco soffrigere, poi metterai ogni cosa in un uaso, con sei torli d'uoua ben battuti, con succo d'otto arancie, ouero buono agresto, & un poco di bruodo di carne ò di pollo, o d'altro, & un poco di deleguito, & oncie quattro di Zucchero, & oncia meza di Cannella pista, & uno ottauo di Peuere, & uno ottauo di Gengeuro, e de Garofa

ni, per la metà del Gẽgeuro, & un pochetto di Zaffarano, e comporrai ogni cosa insieme, e la compositione porrai nella cassetta predetta, poi la porrai sopra le bragie, si che boglia pian piano, dandoli il Testo caldo pian piano, come si fa à cuocere una Torta, e cotta che sarà, li darai oncia una di Zucchero & un ottauo di Cannella sopra.

La detta uiuanda potriasi anchora, fare senza cassetta per uariare, come ponere la compositione in un piatto d'argento sopra le bragie, e darli medesimamente il Testo, e cotta che fusse, darli medesimamente il Zucchero e la Cannella com'è detto di sopra, e dopoi porli sopra sei liste di reticelle di pasta, fatte di quelle da Guanti.

E non hauendo ficadetti de pollami, si potria fare de ficati di Pauaro, ò d'agnello, ò Capretto, ò Vitello, ò Porco, tagliandoli in pezzi piccioli, con latticini di Vitello, ò Tettina di Vitella, in fettine, & un poco di Persutto tagliato minuto, ò simili per uariare.

Per fare una tortella Brusca, di code de Gambe=ri, o d'altre richeste di Pesce.

PIGLIA fino à quaranta code de Gamberi cotte, e monde, e fino à quattro Torli d'uoua, e soffrigeli nel Butiro, seruando l'ordine del resto di quello c'hai fatto in quella de ficadetti, oueramente per uariare, pigliarai Milze de Lucci, ò uarolli, ò latte de detti, ò ficadetti d'Anguilla, de Goi, ò di Galana & altre richeste di Pesce, con i Torli d'Voua, e qualche morello d'Anguilla prima cotta, non li sarebbe ancho disdiceuole, seruando l'ordine del resto, come s'è detto di sopra nelle altre, e quando seranno giorni da pesce solamẽte, le soffrigerai in buono olio, e medesimamen

te farai la Cassetta senza uoua, con Olio, e con buono uino bianco dolce, senza Butiro.

Pasta Tedesca fatta in diuersi Armi, e Cappe di santo Giacomo, ò Croci, e diuersi animali, fritte, sutte, ò piene di Marzapani, o de Mariconda, ò Crema, ò d'altro Pastume, p far piatti dieci.

PIGLIA Libre tre di farina bianca burattata, e ponla in uno catino, od altro uaso netto con libre tre di latte di Vacca, e libre una di Butiro frescho, & oncie tre d'Acqua rosa, e libra una di Zucchero, et un poco di Zaffarano, & uoua uinti, dieci con Torli, e chiaro, dieci con Torli soli, e componi bene ogni cosa insieme in detto uaso, che diuenga come una colla, poi habbi libre cinque di Butiro fresco, ò dileguito in una Patella che sia ben bogliente, et habbi i ferri ben netti, e ponli a scaldare nel grasso bogliente, poi mettigli in detta colla che se gli attaccherà la pasta, e poi li tornerai nella patella, e si spiccheranno da i ferri, e quando non si spiccassero bene perche la Colla fosse troppo chiara, ò troppo spessa, la acconciarai al tuo giudicio, e dopoi li porrai sopra oncie sei di Zucchero, e dette paste si possono empire dopoi che sono fritte, di Marzapane, ò Gelatia, ò Mariconda, ò Crema, od altro, e seria meglio.

A fare dieci piatti d'Offelle.

PIGLIA Libre due di Formaggio grasso grattato, & di Formaggio duro grattato libra una, & Voua dieci, & d'Vua passa libra meza, et di Zucchero oncie quattro, & d'Acqua rosata, oncia una, di Peuere uno sesto, et di Butiro oncie tre, e incorpora bene ogni cosa insieme.

Poi piglia libre quattro di farina biancha, e sei Torli d'Voua, & acqua rosata, oncie tre di Butiro, e fa la tua pasta, e fa la spoglia grossetta, poi la cargarai di Butiro duretto, e la inuolgerai un'altra uolta, e la cargarai similmente di butiro, e farai cosi da tre, o quattro uolte, per fino à tanto che hauerai dispensata libra una di Butiro, e farai la tua pasta.

A fare dieci piatti di Stelle di pasta Reale piene di pastume reale.

PIGLIA di Farina biancha libre due e meza, e quatro torli d'uoua, et oncie sei di butiro, et oncie tre di Zucchero, et oncie tre d'acqua rosa, et un poco di Zaffarano, et impastalo, e fa due spoglie, poi piglia una libra e meza di Mandole ambrosine monde, e le polpe d'un Cappone, e nõ hauendo cappone, tanta polpa di Vitello allesso e lib. meza di pignuoli, e d'acqua rosata oncie tre, e meza libra di cibibo damaschino, cauate le anime e pista ogni cosa insieme cõ chiari sei d'oua, cõ una lib. di Zucchero, et oncia una di Cannella, & impasta ogni cosa insieme, Poi habbi le tue stãpe di gesso, o di zetto, e poneli in su la stãpa di sotto il battuto di sopra, e poi poni l'altra stãpa disopra, e taglialila pasta d'intorno con la speronella, o con un coltello, e le riformerai d'intorno intorno cõ le mani, poi le frigerai in butiro, o dileguito con destrezza, che non creppino, ouero le ponerai in una tiella onta, e le cuocerai nel forno inrosellate.

A fare dieci piatti di Stellette grasse.

PIGLIA di formagio grasso grattato lib. cinque, e poi pistalo nel Mortaio molto bene, e poi ponilo in un uaso con uoua uniti, e libra una e meza di zucchero, & di

uua passa libra una, & d'acqua rosata oncie tre, & di butiro libra meza, & oncia meza di Cannella.

Poi piglia libre due di Farina, e quattro Torli d'uoua, & di Zucchero oncie tre; di Dileguito, ouero Butiro oncie tre, & acqua rosa, e impasta ogni cosa insieme, & fatto la pasta dopoi farai una spoglia non molto sottile, ne molto grossa, poi andarai mettendo sopra la detta spoglia la detta compositione, tanto quanto sera un Torlo d'uoua, o poco piu, e poi la tagliarai d'intorno con la speronella, ouero bussolo, lasciando d'intorno tanta pasta quanto è un dito. Poi le piccicarai d'intorno asserandogli dentro il battuto, perche uanno discoperte quasi la meta disopra, e poi le metterai in una patella ben onta, e le porrai a cuocere nel forno, o sotto il Testo, e cotte che seranno, le imbandirai ne i piatti ponendoli di sopra fra tutte libra meza di Zuccaro, ouero le frigerai in libre quattro di butiro, ouero dileguito, e uolendo frigere sara buono porre nel battuto oncie tre di Farina.

A fare dieci piatti di Stelette grasse.

PIGLIA due Pouine che siano fresche, e libra una e meza di Formaggio grasso, e le polpe d'uno Cappone, e pista bene ogni cosa insieme, poi piglia otto chiare d'Voua, e libra una di Zuccaro, & un buono piccico di Farina, e lib. meza d'Vua passa monda, e acqua rosa, & oncia meza di Cannella, & oncia meza di Peuere, et impasta ogni cosa insieme, poi fa le spoglie di pasta reale, come è detto ne le altre, o semplice come uorrai, e con il bossolo farai le tue pastelle, e farai le Stellette come e detto nelle altre, e seruarai il medesimo ordine nel cuocerle.

A far dieci piatti di fiadoncelli, di morolla.

PIGLIA libre due di Vua passa monda, e ben lauata, e dalli un boglio nel Vino, e se sarà dolce sara meglio, poi mettila in un Vaso con libra meza di morolla di bue cotta, ò grasso collatto, e libra una di Formaggio duro grattato, & otto Torli di Voua, & oncie noue di Zucchero, & oncia una di Canella pista, poi incorpora ogni cosa insieme, & fa due spoglie nel medesimo modo che hai fatto quelle delle Cascosse, e uali ponendo sopra il pastume, e li darai due uolte di spoglia, poi li tagliarai colla speronella, grandi, ò piccioli come ti piacera. Poi li frigerai in libre tre di butiro, ouero dileguito, e cotti li imbandirai ponendoli sopra libra una di mele purgato, e poi libra meza di Zucchero sopra il mele.

A fare dieci piatti de fiadoncelli d'altra sorte.

PRIMA farai le spoglie, che hai fatto in quelli di morella sopradetti, poi piglia libre due d'Vua passa monda e lauata, e falli leuare un boglio nel uino, e se sara dolce, serà migliore. Poi piglia libra meza di Zucchero & oncie sei de pignuoli mondi ben lauati, e sei Torli d'Voua, & oncia una di Cannella pesta fina, e un quarto de Peuere pesto, & oncie sei di butiro, poi in farle seruerai l'ordine sopradetto, & in cuocerle in butiro, e poneli la mele, & Zucchero come è detto di sopra.

A fare dieci piatti di Rosoni di pasta da grasso, & da magro.

PER fare dieci Rosoni grandi, ouero trenta piccioli. Piglia di fior di Farina lib. due e meza, e dieci Torli d'Voua, & oncie quattro di Zucchero et oncie quat

tro

tro d'acqua rosata, & oncie quattro di butiro, ouero Deleguito, & un poco di Zaffarano, & impastata che l'hauerai, ne farai spoglie sottili tanto quanto sia poßibile, poi ne taglierai liste per longo della spoglia larghe tre buone dita, poi darai de i tagli per mezo di detta lista di qua, et di la lasciandola pero integra. Poi pigliarai detta lista per un capo della mano, e la inuolgerai intorno al brazzo, ouero mano sino al fin della lista, giungendo poi tutti dui i capi insieme della lista, Poi la farai cadere giuso dalla mano, attaccata però, & ben inuolta, come è detto disopra, Poi le porrai in una Patella della grandezza, o un poco piu del detto rosone, con lib. 4. di Deleguito, ouero butiro, e cotte che saranno, le imbandirai ne piatti ponendoli sopra fra tutte, oncie sei di Zuccaro.

A fare Dieci piatti di Guanti, ouero Reticelle.

PIGLIA libre due e meza di farina bianca, et oncie quattro di Zuccaro, & Torli sei d'Voua, et libra una di butiro frescho, anchora che il Dilequito, quando è buono sia migliore, & acqua rosa, oncie tre, et un gocciolo di Zaffarano, & impasta la tua pasta, e fa spoglie e tagliale grādi e picciole secondo che tu le uorrai, increspandole con la mano. Poi frigele in libre tre di Dilequito, & essendo per imbandirli li darai sopra oncie sei di Zuccaro.

Le reticelle farai col terzo meno di robba per coprirne o Torte quando non li uorrai fare spoglia disopra, o per coprire tortelle brusche od'altro, & impastato che le hauerai, farai le spoglie, poi le taglierai à liste larghe un dito, e longhe secondo che uorrai, e le frigerai in Dileguito.

A fare dieci Fiordeligi alla Francese.

Seruarai l'ordine che è detto nelle Tartarette alla Frãcese in questi fiordeligi, hauẽdo la stampa da fare la cassetta della pasta della similitudine del fiordeligi.

A fare dieci piatti di Tegole di pasta di Marzapano, Finte di Fasoli.

Prima farai due spoglie come quelle de i Guanti e pigliarai libra una e meza di mandole ambrosine pelate piste, e libra meza di Zuccaro ben incorporato insieme con un poco d'acqua rosa, e gli andarai distendendo suso la spoglia piccioli come è un dado, longi poco l'uno da l'altro quanto sono i Fasoli nelle tegole. Poi li uoltarai sopra la spoglia e la taglierai con la speronella, stretta, e lõga, come sono proprio le tegole de i Fasoli, quando sono maturi, poi con le mani li serrarai bene, aßimigliandoli piu che potrai alla detta materia, poi li frigerai con gran destrezza che non crepino, in libre tre di Butiro, o dileguito fresco et poi che seranno cotti, e per imbandirsi li ponerai sopra oncie sei di Zuccaro in tutto.

A fare dieci fiadoni grandi di frumento, o Faro, o Riso.

Pigliarai quattro scutelle di Frumẽto, netto, pillato, e lo farai cuocere nel brodo molto bene, o acqua, e come sarà cotto lo porrai in un Vaso cõ libre tre di Formaggio duro ben grattato, e libra una di Formaggio salato, & Voua 20. bẽ battute, et una scutella d'uua secca, ouero uua schiaua senza anime, ouero lib. meza d'uua passa monda, e di Peuere oncia meza, e di Butiro fresco lib. una, et un poco di Zaffarano ꝑ darli colore. Poi incorporarai ogni cosa insieme, e farai la tua pasta con lib. tre di Farina bianca, et Voua quattro, & di Butiro oncie quattro. Poi farai i Fia=

doni grandi e piccioli secondo che uorrai inrosellati cõ torli d'Voua Zaffrano, & acqua, poi li cuocerai nel Forno.

Et il simile farai di Farro o di Riso, & di tutto quello che si fanno.

A fare dieci fiadoni grandi d'Voua, & Formaggio.

PIglia libre quattro di Formaggio duro grattato, e Voua uinti, e libra una di Butiro fresco, e libra meza di Zuccaro, & oncie quattro de acqua rosa, e libra meza di Vua passa mõda, et oncia meza di Peuere pisto, et incorpora bene ogni cosa insieme, e fa le tue spoglie, e Fiadoni inrosellati, e cuoceli come s'e detto disopra.

A fare pastatelle, o tortelle di mirasto tedesco inrosellate.

PEr fare cinquanta Pastatelle, piglia di mãdole ambrosine pelate libre tre, e de Pignuoli mõdi libra meza, e libra meza di Zuccaro, e pista bene ogni cosa insieme, come se uolesti fare Marzapane. Poi gli aggiungerai di pignuoli mõdi lib. meza, e libra meza d'Vua passa mõda, & otto torli d'Voua, & oncie quattro di Butiro purgato fresco, et un poco d'Acqua rosa, et incorporarai bene ogni cosa insieme, Poi farai la tua pasta con farina bianca, & acqua rosata, e Torli d'Voua, & Zuccaro, & Butiro, & un poco di Zaffarano, Poi farai la tua spoglia, e pigliarai di detto Pastume tanto quanto è una buona Fritella, e la ponerai sopra la spoglia e la taglierai con una speronella intorno lasciandoli della spoglia, tanto che la possi piccicare, come si fanno le stellette, Poi pigliarai una tiella ben onta, e glie la metterai dentro, e le inrosellerai cõ chiari d'uoua, & Zuccaro, & acqua rosata, e le cuocerai medesimamente come si fa il Marzapano.

A fare Paſtatelle d'altra ſorte.

PIglia libre due di Mandole ambroſine, e pelale, e libra una di Carne di Vitello alleſſo, ouero le polpe d'un Cappone e piſta bene ogni coſa inſieme, poi aggiunge li ſei chiari d'Voua, e libra una di Zuccaro, e libra meza di Pignuoli, & oncia meza di Cãnella fina con un poco d'acqua roſata, & impaſta ogni coſa inſieme, poi fa la tua paſta reale in ſpoglia, e poi tagliala col buſſolo, & empi le ſpoglie del detto battuto, ſi però che ſia una ſpoglia diſotto & una diſopra, come ſi fa alle torte, con il ritortello, poi le frigerai in Dileguito, ouero le cuocerai nella Tiella, o nel forno, o ſotto il Teſto, ponendoli diſotto e diſopra del butiro, e quando ſeran cotte, & per imbandir li porrai ſopra del Zuccaro tanto che baſti.

A fare paſtatelle di Carne per piatti x.

PIGLIA libre quattro di Carne di Porco, ò di Vitello magra, e falla cuocere alleſſa ſi che ſia ben cotta, poi piglia lib. una di panza di Porco ben graſſa, o di Vitello e falla cuocere alleſſa ben cotta, e ſe nõ potrai hauere pãza di porco, gli aggiungerai libra meza di graſſo di bue, e lo piſtarai bene cõ i coltelli, poi pigliarai libre due di Formaggio duro grattato, & Voua dieci, e libra una di Zuccaro, et libra una d'Vua paſſa, et oncia meza di Cannella, & oncia meza di Peuere, et impaſtarai ogni coſa inſieme, come ſi faria il battuto de una Torta, poi habbi la Tua paſta reale, e fa le tue ſpoglie, e tagliale col buſſolo, e poi empile di battuto, e farai le tue paſtatelle col ſuo rotello, come è detto nelle altre di ſopra, poi le frigerai nel dileguito, ouero nel butiro adagio adagio, ſi che non crepino, ouero

le cuocerai nella Tiella, o nel Forno, o sotto il Testo, dandoli il butiro disotto e disopra, e come seran cotte, & per imbandirsi, li darai sopra il Zuccaro.

E di questo pastume ne potrai fare ancora una buona Torta, seguendo l'ordine come si fa nelle altre Torte.

A fare dieci piatti de Tortelletti grassi ottimi, da seruirsene e soli, e da Coprire Anadre, Pizzoni, od altro Vccello.

PIglia libre due di grasso di manzo, o di Vitello, e quando sara ben disfatto, lo mandarai giuso per la stamegna, poi pigliarai Voua dodeci, ben battute, e lib. due e meza di buon Formaggio duro ben grattato, & oncia una e meza di Cannella pista, e libra una e meza d'uua passa, e libra una di Zuccaro, & ponerai ogni cosa insieme, & farai il pastume che stia bene, poi farai la pasta con farina, e Zaffarano, e un' Vouo, e farai le spoglie ben sottili, poi farai i tuoi Tortelletti piccioli, e li cuocerai in buon brodo grasso, poi li imbandirai, o soli ne i piatti, o sopra capponi o Anadre, o pizzoni o, d'altro, e li metterai sopra libra una di Formaggio duro grattato, & oncie sei di zuccaro & meza oncia di Cannella, mescolando ogni cosa insieme.

Questi si ponno anche fare senza il Zuccaro dentro.

A fare dieci piatti de Tortelleti grassi d'altra sorte.

PIGLIA il petto d'un Cappone allesso, e lib. una e meza di Formaggio duro grattato, & libra una di Formaggio grasso, & libra una di pancetta di Porco allessa grassa, e buona, e pista bene ogni cosa insieme, e riponla in un uaso aggiungendoli poi uoua dieci, & un poco d'her

be oliose ben pistate minute con i coltelli, & meza oncia di Cannella, et oncia meza tra Garofani, e gengeuro, e Peuere, tanto dell'uno quanto dell'altro, e meßederai bene ogni cosa insieme, e ne farai battuto, poi farai una spoglia sottile come è detto di sopra nell'altra, e farai i tuoi tortelletti piccioli quanto è una nizzola colla gußa, o poco piu, poi li porai a cuocere in buon brodo graßo, giungendoli un poco di Zaffarano per darli il giallo, e li lasciarai bollire per spacio d'un Miserere. E poi li imbandirai ponendoli, sopra formaggio duro grattato, e Cannella, e Zuccaro.

A fare dieci piatti di Tortelletti alla Lombarda, da graßo, e da magro.

PIgliarai bieta Ben lauata, & trita, e la soffrigerai in oncie sei di butiro fresco, auuertendo che non pigli il fumo, e poi che serà soffritta la lasciarai rafredare alquãto, poi la porrai in un uaso con libre due di buon Formaggio duro ben grattato, e Voua quattro, e Zuccaro oncie quattro, e Peuere un quarto, e Cannella oncia una, e incorporarai bene ogni cosa insieme, poi farai la tua spoglia cõ un poco di Butiro, & un'Vouo facendo poi i tuoi Tortelli longhi, iquali cuocerai nel buon brodo da graßo: e da magro nell'acqua col butiro, e poi che seranno imbanditi, li porrai sopra di buon Formaggio grattato lib. una, e di Peuere un quarto, e di Zuccaro oncie tre meßedato insieme ogni cosa, e poi che seranno per imbandirsi li coprirai cõ gli altri piatti, e li porrai sopra il cenere caldo, si che stiano caldi fino à tanto che li uorrai mandare in Tauola, e auuertißi che de tali Tortelli se ne puote seruire, e soli, e per coprire Capponi, Anadre, Pizzoni & altro che, si uoglia.

A fare Dieci piatti di mariconda alla Ragonesa.

PIglia di Formaggio graßo libre tre, di Formaggio duro libra una grattato, & d'Vua paßa monda libre due, & Torli di Voua trenta, et libra una di Zuccaro, libra una di butiro fresco, & oncia una di Cannella fina pista, e un pan biancho, grattato, e pista bene ogni cosa insieme nel mortaio, e poi piglia detto pastume, e ponilo in una stamegna, & esprimilo in un torchietto piu che sia poßibile, e quãdo sera ben espreßo fuori il succo, non potendo hauere altrimẽti quel che resta dentro, tagliarai la stamegna intorno, e poi lo detto pastume taglierai in fette grandi, o picciole come a te piacerà, poi le frigerai in lib. tre di butiro fresco, poi imbandendoli li porrai sopra oncie sei di zuccaro. Di questa uiuãda te ne puoi seruire in uece d'uua passa, & è bona p empir cappe di sã giacomo, e fiordeligi, o d'altre cose di pasta.

A fare dieci piatti di Maccheroni.

PIglia libre cinque di Farina biancha, e due pani bianchi grattati, e meßedali bene insieme con la farina, e poi habbi l'acqua che boglia, e impasta insieme tre uoua, et fa la Pasta che non sia dura ne tenera, e lasciala rafredare un poco, poi tagliala in pezzi tanto quanto è una castagna poi fa i tuoi macheroni su il rouescio della gratugia, e poi ponli a cuocere in acqua bogliente, e come seranno cotti, li porrai un poco di sale, e poi habbi di formagio duro lib. due e meza grattato, cõ oncia meza di peuere pesto meßedato insieme, et uolẽdoli imbãdire, ponli detto formagio disotto, e disopra, e lib. una e meza di butiro fresco distrutto disopra, poi li coprirai cõ gl'altri piatti, mettẽdoli in calda p fino che uorrai mãdar in tauola, e nell'imbãdirli, se li porrai

un pocco di zuccaro, e Cannella di ſopra ſeran migliori.

A fare dieci piatti de maccheroni alla Napoletana.

Piglia libre otto di fiore di Farina, e la mollena d'un pane groſſo boffetto mogliato in Acqua roſata, & Voua freſche quattro, & oncie quattro di Zuccaro, e bene impaſta ogni coſa inſieme, e fa la tua paſta, menãdola bene per un pezzo, poi ne farai ſpoglie piu toſto groſſette che ſottili, e le taglierai in liſte ſtrette, e longhette, e farai che ſtiano alquanto fatti. Poi li cuocerai in bruodo graſſo bogliente, & li imbandirai ne i piatti, o ſopra Capponi ò anadre, od altro con Zuccaro e Cãnella dentro e di ſopra, & per i giorni da peſce li cuocerai nell'acqua ſenza butiro, & con Butiro freſco ſe uorrai.

A fare dieci piatti de maccheroni Romaneſchi.

Piglia Libre cinque di Farina biancha, e la mollena d'un pane boffetto mogliato in acqua roſata, e Voua tre, & oncie tre di Zuccaro, e fa una paſta, e dopoi falla in ſpoglie piu toſto groſſe che minute, et inuolgile intorno ad un baſtone, e poi caua fuori detto baſtone, e taglia la paſta larga un dito, & ſeran come butelli, i quali ne i di da carne, porrai à cuocere in buono brodo graſſo, che boglia quã do li getterai à cuocere, e poi li imbandirai, ponendoli imbandendo buono Formaggio duro grattato, e zuccaro, e cã nella, e diſotto, e diſopra, e per mezo, et i giorni che non ſono da carne, li potrai cuocere nell'acqua, che boglia con Butiro o ueramente nel latte, non laſciando mai il conueniente ſale.

A fare dieci piatti di laſagnuole, o uero tagliatelle tirate.

Piglia tre ſcutelle di farina bianca, & uoua tre, e fa la tua paſta un poco molle, e poi tira una ſpoglia longa, e ſtretta, e ſottile fin che puoi, e poi tira la detta ſpoglia tu, & uno compagno tanto che uenga ſottile come carta, e laſciala ſeccare, poi piglia bõ brodo graſſo che boglia, e gettale dẽtro dette Laſagne, e falle cuocere adagio, e come ſerãno cotte le imbandirai ne i piatti con Formaggio ſopra, coſi potrai coprire Capponi, ò anadre, o altro come ti pare, il Zuccaro, e la Cannella, uolendogliene ſopra non li disdiranno.

Le Tagliatelle fatta la ſpoglia inrotellarai intorno al leſgnaturo, & poi cauato il leſgnaturo le tagliarai minute, & le cuocerai.

A fare ſeſſanta paſtelletti piccioli sfogliati, da empire di mangiare biancho, od altro.

Piglia di fior di Farina libre quattro, d'acqua roſata oncie quattro, Torli d'Voua numero dieci, di Zuccaro oncie ſei, di dileguito, o Butiro freſco libra una, & un poco di Zaffarano, et impaſta bene ogni coſa inſieme, poi fa le ſeſſanta Caſſette picciole da Paſtelli e frigele in libre cinque di Butiro freſco, ouero dileguito, poi empile di mangiar bianco, ò Riſo Turcheſco, ò geneſtrata, ò Viuanda alla Napoletana, ò Carabatia, ò Crema. Poi dali una caldetta col Teſto, e poi li imbandirai ponendoui di Gengeuro fino, libra meza ſopra fra tutti.

A fare un paſtello sfogliato.

Piglia di Farina biancha libra una e meza, Torli ſei d'Voua, & oncie due di Zuccaro, & oncie tre di dileguito, ouero Butiro, & oncie due d'acqua roſa, e fa una

ſpoglia ſottile, e grande, e come un tagliero la taglierai in torno, & farai ſei ſpoglie con la ſperonella, & prima un=gierai la tiella, poi li porrai una delle dette ſpoglie ben onta, e sbroffata nell'acqua roſa, poi li porrai ſopra bn poco di Zuccaro, e Cannella, e poi li ponerai ſopra un'altra ſpoglia ben onta, poi habbi un paio di pollaſtri, o pizzoni mezo cotti arroſto bene allardati, e ſoffrigeli nella patel=la in quarto con graßo o butiro, poi poneli ſopra la ſeconda ſpoglia, con Zuccaro Cannella, e graßo, poi habbi le quattro altre ſpoglie, e poneli una ſopra l'altra con For=maggio graſſo in fettine, e Zuccaro e Cannella, e graſſo tra una ſpoglia e l'altra, poi lo farai cuocere nel forno, o ſotto il teſto, e come ſerà cotto fa un buco di ſopra, e poneli dentro ſapore d'oncie tre di mandole piſte, e Agreſto, e due Torli d'uoua, & meßeda inſieme ogni coſa.

A fare un paſtello di Mortadelle di Ficato.

PIglia libre due di Farina, & impaſtala con acqua tepida con due Torli d'Voua, & un poco di Butiro, e fa la tua Caßetta che habbia del longo, un poco piu grande che non è la Mortadella, che li uorrai mettere dentro, e con un poco di graßo di Manzo, o di Vitello, e ſucco di Narance, ouero agreſto, e coſi la aßerrarai nel detto pa=ſtello e lo ponerai à cuocere, e ſera fatto.

A fare uno paſtello ſutto, commune, o di Fagiano, o Cap=pone, o Pernice, o Pizzoni, o Anadre, o Carne di Vi=tello, o Caſtrone, o Manzo, o Venaſone.

L'Ordinario ſerà queſto per lo commune. Prima pi glierai lib. due di Farina, Voua due, oncie quattro di butiro, & acqua, et impaſtarai la paſta che reſti großa me

zo dito,e piu poi pigliarai il fagiano,o altro uccello,o pez zo di carne bene impillottato,poi pigliarai una buona cucchiara di specie miste,e un pochetto di Zaffarano,e lo inuolgerai atorno l'Vccello,o Carne,cō qualche fetta di limone tagliato,uolēdoghene, e qualche ramella di finocchietto fresco,o qualche grano d'Agresto,o marene,o il succo di due arancie, e auertissi che s'egli serà di porco domestico o saluatico, o Castrone, li potrai porre manco lardo, & cosi serrato il Pastello,lo farai cuocere nel forno.

Pastello alla tedesca di cui se ne serue
da grasso, e da magro.

FArai la cassa del Pastello,o grāde,o picciola,secōdo che tu uorrai, del medesimo modo che hai fatto quella delle frutte tōde,poi pigliarai Voua battute,et zuccaro, et acqua rosata,in quella quātitade,che al tuo giudicio parerà,e secondo che serà il pastello messederai bene ogni cosa insieme, e impirai la cassa e la ponerai nel forno à cuocere senza copto,e come serà cotto li porrai sopra del zucc.

A fare un pastello battuto, alla francese, di
Carne di Vitello,o Castrone.

PRima pigliarai carne di Vitello di Cossetto, o Castrone,e la netterai bene da quelle pellegatte,e pellesine che li potrai cauare sēza lauarla,dopoi la lauarai molto bene, e li darai un boglio p farla che sia piu biācha et poi che ella serà rafredata,la pistarai cō i Coltelli minutamente, poi piglia grasso di māzo della rognolata,e lo nettarai da quelle pellesine che se li troua,e poi lo pistarai insieme cō la detta carne, e quādo sera ben pista à tuo modo,li metterai Gēgeuro, e Peuere dentro, e Noci moscate piste, & un poco

di Zaffarano, et un poco de Garoffani pisti o intieri, e mes ſederai bene ogni coſa inſieme, la miſura ſerà ſecondo la quantita e grandezza che uorrai fare à tuo giudicio, e ſe li metterai un pochetto di Perſutto tagliato minuto dentro non li disdira niẽte, poi farai la tua Caſſa grande, o picciola, tõda del medeſimo modo che è quella delle frutta, ma uuole eßere un poco duretta la paſta, e sbattuta ſopra una Tauola per ſpatio di mez'hora, poi fatta la Caßa la impierai del paſtume ſopra detto, e li porrai ſopra il ſuo coperto à cuocere nel forno adagio, & uuole eſſere mangiato caldo, un poco di cipolla anchora piſta nel paſtume è buonißima.

A fare un paſtello di Codogne, che uuole eßere tondo.

PRima farai la tua Caſſa del paſtello nõ troppo grãde con farina, e butiro, et un poco di Zaffarano, poi pigliarai un Codogno großo, e lo mõdarai coſi intiero, e li farai un buco nel mezo tãto che caui l'anime con tutto quel torſo doue ſtan l'anime dentro, e lo porrai nel Paſtello cõ butiro e Zuccaro, e qualche Garofano intiero, poi li farai il ſuo coperto, e lo porrai à cuocere con deſtrezza, e ſe li Codogni ſeranno piccioli, li farai in quarto de piu pezzi, & per uno paſtello non li uorra meno butiro d'oncie noue e Garofani numero dieci, & di Zuccaro libra meza, et acqua roſata.

Paſtello di pere Guaſte, o pome, o uero ne i piattelli ſenza Paſtello per uariare il di da graſſo, e da magro.

PIGLIA i Peri, o Pomi in quella quãtita per i paſtelli, o piatti che uorrai fare, et penſo che ſei per paſtel-

lo, e otto per piatto baſtaranno; à i quali darai una buona sbraſata nel fuoco, poi li leuerai, & come ſeranno rafredati li mondarai laſciando in mezo il piccollo, e poi che ſerãno mondati li ponerai in un uaſo a bogliere in buono Vino nero con zuccaro aſſai, e qualche pezzo picciolo di Cãnella integra, e pochi Garofani integri, e laſciarai cuocere, facendo che il ſapore ſia ſpeßetto, che parerà proprio una Gelatia, e uolẽdoli in paſtello, hauerai parecchiate le caßette e l'imperai, o uero che l'imbandirai ne i piatti, e li ſtaria bene ſopra qualche Cannellino confetto. Penſo che à fare uno de queſti Paſtelli li andara, di Zuccaro oncie ſei, & di Cannella meza onzia, & Garofani numero dieci, poi ſopra i Paſtelli, o piatti, aneſi, o Cannellini confetti.

Paſtelli di Marene, o perſiche, o Brogne, o Muniache, o Pere, o Pome.

FArai la Caßa del paſtello del modo che fu quella del Paſtello di codogne, che ſia larghetta nel fondo, e che ſi uenga ſtringendo diſopra, poi per un Paſtello, pigliarai lib. una di Marene à buõ peſo, monde da i picolli, e nel fondo della caßa del Paſtello, le diſtenderai politamente, poi li metterai oncie cinque di Zuccaro, & oncia meza di buona cannella fina, & oncie cinque di butiro freſco, & poi li farai il ſuo coperto tagliato di ſopra in tre luoghi, poi lo cuocerai deſtramente, E'l ſimile farai in quelli delle altre frutte. Ma auuertißi che le altre frutte uan pelate, e le pelerai faccilmente in queſta maniera, sboglienzandole in Vino, od acqua, & Poi che ſerãno raffredate pelandole, & alle Pere moſcardine li laſciarai mezi i picolli.

A fare un Paſtello di Marene ad altro modo.

FArai la cassa secõdo le altre, poi pigliarai libra una di marene, e lib. meza di butiro fresco e oncie sei di Zuccaro, & oncia meza di Cannella, & una buona brancata de Pignuoli mõdi, e acqua rosa, e messederai bene ogni cosa insieme, poi ponerai nella cassa ogni cosa, e farai il coperto tagliato disopra, e lo ponerai a cuocere.

Pastelli d'Ostreghe, e Cappe sante.

FAra un Pastello tondo del medesimo modo che hai fatto quelli delle frutte, o picciolo, o grande secondo che tu uorrai. Poi pigliarai dodici, o quindeci ostreghe, e le aprirai, e le cauarai il buono con quell'acqua che gli è dentro, e le ponerai in una Cazzuola stagnata, a soffrigere cõ herbe oliose tagliate minute, e un poco di bono olio, & un poco di specie miste, & il succo di quattro Narancie, ouero un pochetto d'Agresto, e un piccicotto d'uua passa mõda, e due Torli d'Voua, e soffritto che hauerai, ogni cosa le ponerai nella cassetta, e li farai il suo coperto, e porraile a cuocere in forno nõ troppo caldo, e se li uorrai metter due o tre fettine di Limon tagliato, non li disdira niente.

Pastello di Carchiofoli, ouero di Ruuia integra in di da grasso.

PRima farai una cassa da Pastello, come quella dell'Anguilla, poi nel fondo li porrai Butiro, & un poco di peuere, e marzolino tagliato minuto minuto, poi hauerai tre Carchiofoli quasi cotti, e li mondarai bene, da quelle spine riseruando le teste da basso, ben monde, e li porrai nella Cassa aggiungendoli sopra peuere butiro, e marzolino tagliato minuto medesimamente, poi hauerai due Torli d'uoua, et oncie due di zuccaro, e mezo bicchiero d'agresto

& un poco d'herbe oliose pistate minutamente cõ i Coltelli, e messederai bene ogni cosa insieme, e ponerai nel detto Pastello, poi li farai il suo coperto, e lo porrai a cuocere destramẽte, e questa cassa del pastello uuole essere bassetta, in uece del marzolino o d'altro buon Formaggio li potrai mettere persutto cotto tagliato minuto minuto, & il simile farai in quello della Ruuia in Tegole.

Pastello de Pizzoni, o Pernici in Cassa.

Piglia la tua Farina, e Voue e Butiro, e fa la Cassa del Pastello che sia duretta, poi togli Polastri, o pizzoni, o pernici tagliate in quarti, e ponili dentro cõ lib. meza di Morola, ouero grasso di Manzo, et oncia meza di canella e peuere insieme, & oncie tre d'uua passa monda, & oncie sei di Zucc. e Torli sei d'Voua battute in agresto, e messeda ogni cosa insieme, e poni in detto Pastello, e poi fagli il suo coperchio, e fallo cuocere nel forno, e sarà fatto.

Tardiola di latte alla Francese, per piatti dieci.

Piglia di Farina biancha libre tre, torli otto d'Voua, di Butiro fresco oncie sei, acqua tepida, e fa una pasta dura di detta compositione, e battila sopra la Tauola per mez'hora, poi fanne le casse da Pastelli grandetti, o piccioli come uorrai, alte tre buone dita, poi habbi uoua uinti ben battute, con mezo peso di latte, & di Zuccaro, lib. due, & d'acqua rosata oncie quattro, & un poco di Zaffarano e di Gẽgeuro oncia una ben pisto, e messeda ogni cosa insieme, poi habbi di butiro fresco libra una disfatto, e quãdo hauerai messa la detta cõpositione ne i Pastelli, li ponerai sopra un poco di detto butiro ꝑ pastello, poi li metterai a cuocere nel forno, ma auertissi che uogliono essere cotti ada=

gio, e come ſeranno cotti, li ponerai ſopra di Zuccaro, fino libra meza, e di Cannella un quarto.

Paſtello, di Carne in poto.

PIGLIA Libre tre di Carne di Vitello, e libre ſei di polpa, e dagli un buon boglio, & poi piſtala con un Coltello, ſi che ella ſia ben minuta, e ponila in una pignata, con libra meza di graſſo di Manzo, & uno Bicchiero d'Agreſto, e libra meza d'Vua paſſa monda, e libra una di Mele, & oncia meza di Peuere, & oncia meza di Cannella, poi coprilo, e mettilo ſu le bragie ſi che boglia adagio, e come ti parera che ſia cotto, piglia otto Torli d'Voua sbattuti cõ agreſto, e un puoco di brodo graſſo, e mettiglielo dentro, e laſciali coſi ſino à tanto che uorrai imbandire, e di queſta maniera ne potrai fare ancora de pollaſtri, ò pizzoni in quarto.

Paſtelli di polpette inuolte, ouero aperte, o polpette di Sturione.

FArai il paſtello tondo, o grande, o picciolo ſecondo che tu uorrai, della paſta medeſima di quello, che s'è fatto del Codogno, e li metterai nel Paſtello, Polpette grãde, ò picciole ſecondo che ſara il paſtello, poi hauerai un poco di Perſutto tagliato minuto, e un buon piccico d'uua paſſa, & un piccico di Peuere piſto, e ſucco di tre Narance, ouero un pochetto d'Agreſto, e un pochetto di graßo di Vitello, o di Manzo poi li farai il ſuo coperto, e lo porrai nel forno à cuocere, e mettendoli qualche fettina di Limone o qualche granellino d'Agreſto, o Creſpina, o qualche marene non li diſdira niente ſecondo i tempi.

A i paſtelli delle polpette di Sturione, farai il medeſimo

mo, che hai fatto à quelli di Carne, eccetto che in uece del Persutto li ponerai un poco di buon Formaggio tagliato minuto, & in uece di grasso Butiro.

Colle polpette ad altro modo poste, nel pastello, li porai una Noce moschata ammaccata, é Buttiro fresco, e Agresto, o succo di Narance, e non altro, masimamente à quelle che hanno il Formaggio nel pieno.

A fare uno pastello di Datteri.

Piglia i Datteri, e fagli in quarto, e cauali l'anima, e mondali dentro Poi dagli un boglio in uino dolce, poi habbi la tua cassa di pasta, e mettigli i detti Datteri, con zuccaro, e Cannella, e Garofani integri, e butiro fresco e poi fagli cuocere, similmente potrai farli di Cibibo damaschino cauate le anime, o di Brogne secche.

A fare rauuiuoli di polpe de Capponi per piatti dieci.

Piglia le polpe di due Capponi, e libre tre di Formaggio tumino, e tre Pouine, e pista ogni cosa insieme nel mortaio, poi giungeli sei chiari d'Voua, & un pugnetto di fiore di farina, & oncie noue di Zuccaro, & incorpora bene ogni cosa insieme, poi farai i Rauuiuoli come gli altri, e li farai cuocere in buono brodo grasso, poi li imbandirai ne i piattelli con Formaggio grasso grattato e Zuccaro, e Cãnella, & un poco di Peuere mescolato di sotto e di sopra.

A fare Rauuioli da Grasso, e da Magro per piatti dieci.

Piglia la bieta Ben lauata, e trita, e ponila in un uaso con lib. sei di buõ formaggio grattato, e libre due di butiro fresco, & uoua numero uinti, & oncia una di Peuere,

et oncia meza di Gengeuro, et oncia una di Cannella, è pā grattato numero due paſſati per lo ſetazzo, e libra meza d'uua paſſa e impaſtarai ogni coſa inſieme, e poi habbi di Farina biancha libra meza ſopra una Tauola diſteſa, e del detto battuto farai i tuoi Rauuiuoli grandi e piccioli ſecondo che uorrai, & li porrai à cuocere in Acqua, e il di da magro con Butiro, e un poco di Zaffarano in detta acqua, e li farai cuocere adagio ſi che non ſi rompino, poi li imbandirai con buono Formaggio grattato ſopra, & uolendoli da graſſo li farai cuocere in buono brodo cō Zaffarano, et Vua paſſa nel detto paſtume, e quādo ſeranno cotti pigliarai Formaggio, Zuccaro e Cannella meſcolati inſieme, e quando uorrai imbandire getterai nei piatti diſotto e diſopra il Formaggio, e quando tu uoleßi uariare, puoi fare ſenza bieta con un poco di Pouina.

A fare Frittelle con fiore di Sambuco per piatti ſei.

Piglia di farina oncie quattro, Pouine freſche tre, e di Formaggio freſcho libra una, e di Formaggio duro libra meza grattato, di Formaggio ſalato oncie tre, e tāto leuaturo quanto è mezo Vouo, e piſta bene ogni coſa nel Mortaio, e poneli uoua ſei battute, ſeco, & uno Bicchiero di latte, & oncie tre d'acqua roſa, e meſchola bene ogni coſa inſieme, e ſe ti pareße ch'el detto paſtume foſſe tropo duro gli aggiūgerai un poco di latte tanto che ſtia bene, e oncie tre d'uua paſſa, e per tempo d'Eſtate li porrai una onc. di Fiore di Sambuco a piſtar'ſeco, e poi con una cucchiara farai le tue frittelle grandi e picciole ſecondo che ti parerà, poi le cuocerai in graſſo colato, o Butiro, o dilegui=

to lib.tre,e come ſeranno cotte e per imbandirſi,li ponerai ſopra di Zuccaro grattato oncie 4.

Altra ſorte di fritelle Graſſe per piatti ſei.

PIglia una ſcutella e meza di fiore di Farina raſa, e ponila in uno Catinetto, poi piglia brodo caldo, e sboglienza detta farina,e poi meſcolala cō una Cazzola,ſi che uenga come una colla,e battila tanto che faccia le ueſiche, dopoi metteli dentro otto Voua ben battute, & oncie quattro d'uua paſſa,e di Formaggio tomino grattato libra una e meza,& accomoda detta compoſitione con il brodo, ſi che non ſia dura ne tenera,poi piglia libre tre di graſſo, o Dileguito, e Butiro, & ponelo nella patella al fuoco, e ualli gettando le Fritelle dentro con una cucchiara ad una ad una, e cuocele adagio,e come ſeranno per imbandirſi li getterai oncie quattro di Zuccaro ſopra.

A fare dieci piatti di Fritelle di uento.

PIglia mezo peſo di latte, e mettilo al fuoco, con libra meza di Butiro, e falli leuare il boglio, poi habbi Farina biancha,e gettala in detto latte ſempre meſcolādo,tanto che diuenti durißima,come ſeria proprio la paſta di che ſi doueria fare il pane,poi la pigliarai coſi calda calda,e la gettarai in un mortaio a piſtarla tanto che diuenti fredda piſtādola;dopoi la cauarai fuori,e la gettarai in un catino, sbatendola ꝑ un pezzo, e nel sbatterla ualli aggiungendo delle Voua,a uno a uno ꝑ uolta incorporādo bene,e tante uoua li andarai aggiungēdo che detta paſta diuenti tenera come colla,e dopoi habbi al fuoco la pattella cō bona quāti ta di butiro,et olio inſieme che non ſia altre uolte ſtato ado

perato, e come boglie detto olio habbi un tagliero colla detta pasta sopra, poi piglia il collo d'una boccallina, ouero enghistara, e prima bagnalo sempre nell'olio bogliente, e poi cazzalo nella detta pasta facẽdo le tue frittelle ad una ad una nel detto Olio bogliente, e non gli dare troppo fuoco, perche uogliono essere cotte adagio, e ualle uoltando sotto sopra, benche da se stesse si uoltino, e come pareranno al tuo giudicio cotte, le imbandirai, e le sbroffarai cõ un poco d'acqua rosata, e li getterai sopra lib. una e meza di Zuccaro grattato fra tutte, & uoglono eßere mangiate calde.

Frittelle grasse d'altra sorte, per piatti. x. alla Francese.

Piglia Due ficati di Porco, o Vitello, ouero tanti de capretti o Agnelli, o Pauari, o pollami, che facciano per la quantitade di due sopradetti, e ben netti da quelle pellesine, ne allesserai la metade, e li graterai, et poi li pistarai minutamente con i coltelli cosi grattati, e non solo questi ma anchora i crudi insieme, e li porrai in un uaso con libra una di Zuccaro, e libra una d'Vua passa monda, & Voua dodeci, & oncie quattro di Farina biancha, e libra una di Formaggio grasso grattato, e libra meza di Formaggio duro grattato, & oncia meza di Cannella, & un quarto di Peuere pisto, e poi con una cucchiara farai le tue Frittelle, e le frigerai in libre tre di Dileguito, o Butiro, e cotte le imbandirai, ponendoli sopra oncie sei di Zuccaro.

E quando uorrai cuocere dette Frittelle, ne farai parangone d'una, e non si tenendo bene insieme gli aggiungerai un poco di Farina tanto che sia a bastanza.

Pasta tedescha in frittelle tonde, per piatti sei.

PIglia ſcutelle due d'acqua di Po, & oncie due d'acqua roſata, con oncie quattro di Zuccaro, & oncie quattro di Butiro freſco, e poi metti dette robbe al fuoco in una Cazza, e come ha leuato il boglio, piglia libre due di fiore di farina, e gettala nella detta Cazza che boglia, e mescolala coſi un pochetto, poi leuala dal fuoco, e mettila a rafredare, però ſempre meſcolandola, ſino à tãto che ſerà bẽ fredda, poi piglia detta cõpoſitione e mettila nel mortaio, e piſtala ponendoli coſi piſtando Voua ſei dentro ad uno, ad uno, & i chiari, & i Torli inſieme, & un poco di Zaffrano, e finito de porli l'Voua ſempre piſtandola, pigliarai lib. tre di Dileguito, o Butiro in una patella che boglia, e con una cucchiara li getterai dentro le Fritelle ad una ad una, e cotte uolendole imbandire li porrai oncie quattro di Zuccaro ſopra.

A fare un migliaccio biãco di grandezza d'una Sfogliata.

PIglia Lattaroli freſchi, io uoglio dire formaggi piccioli numero 8. di Mandole mondate ben piſte libra meza, di Gengeuro oncia meza, et oncia meza di Cãnella, & oncie 4. di farina biancha, e'l chiaro de 12. Voua, e piſta bene ogni coſa inſieme, poi piglia una patella grãde cõ una meza libra di Butiro freſco, e fallo disfare, e come ſera disfatto gettarai detto paſtume in detta patella, dandoli fuoco temperato di ſotto e di ſopra, e come ſerà cotto gli porrai ſopra oncie ſei di Zuccaro fino.

A fare uno migliaſſo roſſo.

PIglia tre ſcutelle di ſangue di porco colato, e tre Voua, e libra una di Formaggio graſſo, et oncie tre d'Vua paſſa monda, & oncie meza di Cannella piſta, et un

un quarto di Peuere, & libra meza di Zuccaro, et un picco di finocchi, ouero Aneſi crudi, e incorpora bene ogni coſa inſieme, ſenza il ſangue, poi habbi una Tiella cõ graſſo nel fondo, e fa una ſpoglia con Farina biancha, e Butiro, e zuccaro, & acqua tepida, e ponila nel fondo di detta Tiella, e buttali ſopra detta compoſitione, e diſteſa che l'hauerai ponerai ogni coſa inſieme a cuocere, e come haue ra hauuto una calda, ſegnalo diſopra a mandole, e gettali un poco di graſſo diſopra disfatto, e lo finerai di cuocere, e come è cotto, li ponerai Zuccaro, e Cãnella diſopra. Nota ch'el detto Migliaccio ſi potrà fare da ogni tempo con ſangue di Capretto, o Agnello, o graſſo di Vitello, o di Manzo, ſeruando poi l'ordine ſopra detto nel reſto.

A fare una Tartara.

PRima farai una ſpoglia un poco fermetta, e la metterai in una tiella, che ſia ben onta di Butiro freſcho, poi pigliarai Voua uinti freſche ben battute con quindici Bicchieri di latte freſca, & oncie cinque di Zuccaro, & oncia meza di Cannella fina piſta, & un poco di Zaffarano, & oncie quattro d'Vua paſſa monda, e meza libra di Butiro freſcho, & incorporarai ogni coſa inſieme, & la ponerai nella Tiella ſopra la ſpoglia, e la farai cuocere deſtramente, o nel forno, o ſotto il Teſto, e cotta li porrai ſopra oncie quattro di zuccaro, e li potrai anchora ſe uorrai mettere oncie due de pignuoli mondi.

A fare una Saluiata.

A Fare la Saluiata ſeruarai il medeſimo ordine della Tartara, eccetto che li porrai un gran Bicchiero e mezo di ſucco di Saluia, e Menta, e Praſemoli, e Bieta, ma

la piu parte sia Saluia.

A fare Dieci tartarette alla Francese.

PIglia lattaroli,ouero Casetti freschi nu.dieci, e libre quattro di Formaggio grasso grattato ,e pista ogni cosa in un Mortaio,e poni la compositione in un uaso con Voua quaranta,e quaranta Bicchieri di latte frescha e passa ogni cosa per la stamegna, aggiũgẽdoli dopoi libre due di Zuccaro,& oncie quattro d'acqua rosata,& di Butiro fresco libra una,e libra meza d'Vua passa monda.
Poi piglia di Farina biancha libre due, Torli d'Voua 4.di Butiro oncie quattro, e fa la tua pasta,dellaquale ne farai dieci spogliette,e le porrai in dieci Tielline picciole ben onte,e poi li porrai sopra di detto pastume, e le porrai a cuocere nel forno,o sotto il Testo, dandoli il fuoco destramente, e come seran quasi cotte li porrai sopra oncia una di Zuccaro per Tartaretta,e poi le finerai di cuocere.

TORTE DI VARIE SORTI.

Prima a fare la pasta commune ad ogni Torta da due spoglie.

PRima piglia di Farina biancha libra una,e meza, et Torli due d'Voua ,& oncie due di Butiro,et acqua & un goccio di Zaffarano per la commune,& quando la uorrai in tutta perfettione, gli aggiungerai oncie due di Zuccaro,et oncie due d'Acqua rosata, e cosi la impastarai e farai le tue spoglie,o a uno modo, o a l'altro,secondo che tu uorrai spendere,et quando le torte da due spoglie serãno

mezo cotte, per bellezza li potrai dare la Rosella con un torlo d'uouo, et un poco di Zaffarano, & Acqua rosata, che fara bel uedere, e in quelle che serãno d'una spoglia sola pigliarai la metà delle sopradette cose.

Torta Lombarda.

Piglia una buona branchata di bieta, e ben lauata, la tritarai minuta, e la ponerai in un Vaso cõ libre due di buon Formaggio duro ben grattato, e libra una e meza di Butiro fresco, & uoua sei, e di Peuere pisto un quarto, et uno piccico di Gẽgeuro, e Cannella, e ibra meza di Zuccaro, se alcuno ghene uuole, perche per lo ordinario nõ se li pone, poi farai le tue spoglie, e bene impastato il tuo battuto, & unta la Tiella con oncie due di Butiro frescho li porrai una spoglia, poi il battuto sopra la spoglia, e dopoi li porrai sopra l'altra spoglia facendoli poi il suo rotello intorno, e sopra li porrai, oncie quattro di Butiro frescho disfatto, poi la cuocerai nel forno, o sotto il Testo, e quando sera quasi cotta li porrai sopra oncie tre in quattro di Zuccaro, e poi la finerai di cuocere.

Torta d'Amito.

Piglia Mezo peso di latte buono, e libra meza di farina d'Amito, e dodici chiari d'Voua, e libra meza di Formaggio tomino grasso grattato, & oncie otto di Zuccaro, & oncie due d'Acqua rosata, et incorpora bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna, poi habbi la tua Tiella ben'onta, e poneli sopra una spoglia con il battuto sopra e libra una e meza di Butiro fresco disfatto, e ponila a cuocere, e quando sera cotta li darai sopra oncie quattro di Zuccaro fino, e questa Torta ua con una spoglia sola, si che

potrai fare la tua pasta con la metà manco di robba.

In queste Torte bianche per uariare, li potrai mettere la estate qualche fiore di Sambuco pistazzato dentro.

Questa Torta puoi fare gialla col Zaffarano, o Incarnata colle More, o Carobbe.

Torta biancha d'altra sorte.

Piglia mezo peso di latte frescho, e Pouine tre, e dodici chiari de Voua, & di Formaggio grasso grattato libra una, & oncie otto di Zuccaro, & d'Acqua rosata oncie due, & libra una e meza di Butiro fresco, e mescola bene ogni cosa insieme, poi passa ogni cosa per la stamegna, e poni una spoglia sopra la Tiella bẽ onta, e sopra la spoglia la compositione sopradetta, poi la porrai a cuocere, e cotta che serà, li porrai sopra oncie tre in quattro di Zuccaro fino, e questa torta medesimamente ua cõ una spoglia sopra. Ma quando è quasi cotta, li puoi mettere sopra oncie tre, d'Vua passa ben monda, ouero oncie tre de pignuoli maccati, si in questa, come in quella d'Amito, prima pero che se li ponga il Zuccaro, li stanno anche bene Anesi confetti, ouero Pignuoli sopra, quando fai qualche honoreuole conuito per uariare, e colorire.

Torta d'herbe alla Ferrarese, o romagnuola.

Piglia Vna brãcata di Bieta ben lauata, e trita molta bene, e ponila in un Vaso con Pouine quattro fresche e quattro Bicchieri di latte, et uoua otto, e libre due di Formaggio grasso, e libra una di Butiro fresco, & un quarto di Peuere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e onta la patella con oncie tre di butiro fresco li porrai la prima spoglia, e poi sopra la compositione sopradetta, e disten

dila bene ſopra la ſpoglia poi, hauerai libra meza di For=
maggio tomino ben graſſo fatto in fettine quanto ſi puo ſot
tili, e li diſtenderai ſopra detta compoſitione, e li porrai
poi ſopra l'altra ſpoglia facendoli l'ordello intorno, poi
li porrai ſopra libra meza di Butiro freſco disfatto, e la
porrai à cuocere, e quando ſerà quaſi cotta li porrai ſopra
oncie quattro di Zuccaro, poi la finirai di cuocere.

A fare Torta di pane.

Piglia Quattro pani, e grattali, e poneli in un Vaſo di brodo tanto che leui il boglio, poi piglia libra una di mele ben purgato, e ſchiumato, e lib. meza di Butiro, e ponilo in una altra pignatta tãto che leui il boglio, e come boglie gettalo coſi bogliente nel detto pane, e poi che ſerà rafredato, paſſalo per la ſtamegna, e ponilo in un uaſo con libra meza di zuccaro, e libra una di Formaggio duro grattato, e oncia una di Cãnella, & un quarto di Peuere, & Voua tre, e incorpora bene ogni coſa inſieme, poi empi le tue ſpoglie, ungendo prima il fondo della Tiella, e poi ſopra la torta porrai oncie quattro di Butiro freſcho disfatto, e poi la porrai à cuocere, e quando ſerà quaſi cotta, li porrai ſopra oncie tre in quattro di Zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

A fare Torte alla Tedeſcha.

Pigliarai pome dolci ſino à quindici, o uinti ſecondo la groſezza che ſeranno, e le mondarai, poi le taglierai in fette honeſtamente grandi, e le porrai in un uaſo cõ libra meza di Zuccaro, e libra meza di Buttiro freſco, & acqua tanto che ſiano quaſi cotti, e ben dolci, poi li cauarai

fuori con destreza si che non si rompino le fette, e le serua rai in un uaso, poi onta la Tiella con oncie due di Butiro fresco, li porrai sopra la tua spoglia, con oncie quattro di Zuccaro, & oncia meza di Cannella sopra, e poi li distēde rai sopra le fette delle pome tanto, quanto tiene la spoglia, e sopra dette fette li porrai oncie quattro di Zuccaro, grat tato, & oncia meza di Cannella, et oncie quattro di Butiro frescho disfatto gettandolo in qua, e la à poco à poco, poi li porrai l'altra spoglia sopra con tre oncie di Butiro fre= sco disfatto, e la porai a cuocere, a fuoco lento, pche poco li bisogna à cuocere, e come sarà cotta li porrai sopra on= cie quattro di Zuccaro.

E in questa Torta si puote fare anche due, o tre suoli di Pome ponendoli tra mezo Zuccaro, e Cannella.

A fare Torte di Frumento, o Farro, o Riso.

Piglia quattro scutelle di Frumento ben pilato, e ben strozzato con uno Borazzo, e ponilo a cuocere in acqua, e come è mezo cotto caualo, e scolalo ben dall'acqua e ponilo nel latte, ouero in buono bruodo e finisselo di cuo cere, e cotto che sarà, lo porrai in un uaso con Poui ne tre fresche, e libra una di Formaggio grasso grattato, & oncie otto di Zuccaro, e libra meza d'Vua passa monda, et Voua dieci, e libra una di Butiro frescho, & un quarto di peuere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e empi le tue spoglie, ponendoli poi sopra oncie quattro di Butiro disfatto, e la porrai à cuocere, e come è quasi cotta, li por rai sopra oncie tre in quattro di Zuccaro, poi la finirai di cuocere, e questa Torta sta meglio assai con una spoglia

disotto sola ponendoli poi sopra Anesi, o Pignuoli, o uero Anime di Mellone confette, o ueramēte le oncie tre in quattro di Zuccaro, come si poneria sopra la spoglia, puotesi anche passare il Frumento per la stamegna prima, e poi impastarlo, seguendo nel resto l'ordine sopra detto. Cosi farai il medesimo di quella di Farro, o di riso. Ma quando la farai di frumento passato, li porrai alcuni grani integri perche si conosca.

A fare torta Matta.

Piglia Pouine quattro fresche, e lattaroli quattro freschi, e libre due di formaggio tomino grattato, e libra una di Zuccaro, e otto chiari d'Voua, e mezo Bicchiero di latte, e libra una e meza di Butiro frescho, e incorpora bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna chiarotta, poi farai tre spoglie del modo sopradetto, accrescendo robba per l'altra spoglia, e ne porrai una sopra la Tiella onta con la metà del batturo sopra detto, & un'altra spoglia, e li darai una buona calda col testo, e poi li porrai sopra il resto del battuto, e l'altra spoglia con oncie quattro di butiro fresco sopra, e la porrai à cuocere, e quãdo serà quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di Zuccaro, e poi la finerai di cuocere.

Torta Marchesana.

Piglia libra una e meza di mandole ambrosine, e brustolate, e poi fregale con una peza di Lino, e piglia oncie otto d'Vua passa monda, e pista bene ogni cosa insieme con libra una di Formaggio duro, e poi aggiungeli dieci torli d'uoua, e mezo bicchiero d'Acqua rosata, e una scutella di buon brodo grasso, & oncie 9. di Zuccaro, e disten

pera ogni cosa insieme, e passa per lo sedazzo, poi ponli una oncia di Cannella pista, & di Butiro libra meza, e oncie quattro de pignuoli mondi, e incorpora bene ogni cosa insieme, & ongi bene la Tiella, poi poneli sopra una spoglia, e poi il battuto, e di sopra li farai reticelle, o Gelosie, e li porrai del Butiro, poi la porrai a cuocere, e quasi cotta li darai oncie tre di Zuccaro, poi la finirai di cuocere.

Torta de torsi di uerze, e Radici di Prasemeli.

PIglia le gambe della Verza, & mondale molto bene, e ponle a cuocere in buon brodo, e come seran cotte, le porrai sopra la tauola, e le pistarai molto bene co i tuoi coltelli, & passale per la stamegna, si che siano durette piu che si puo, e poi aggiungeli dentro una libra di buono Formaggio duro grattato, e libra una di Zuccaro grattato, & oncie due di Cãnella, e di Peuere uno ottauo, & Voua quattro, & di Butiro libra meza, e mescola bene ogni cosa insieme, e poi fa la tua pasta del modo che fai le altre, et habbi la tua Tiella ben onta di Butiro, poi fa la tua torta con la spoglia, ouero reticella sopra e la porrai a cuocere con Butiro sopra, e quando serà quasi cotta, li porrai oncie quattro di Zuccaro, & la finerai di cuocere.

Torta de Zaldoni.

PIglia Zaldoni cento & uinticinque, e rompeli, e poneli amoglio nella Sabba, & uoua sei ben battute, e poi paßa ogni cosa per la stamegna, & piglia libra una di Formaggio duro buono grattato, & oncie noue di Zuccaro, & oncia una di Cannella fina pista, et un terzo di Peuere pisto, e libra meza di Butiro fresco, & incorpora ogni cosa insieme, e fatto il battuto, empi le tue spoglie fatte de

modo ſopra detto, e fatta la Torta, li porrai oncie quattro di Butiro disfatto ſopra, e la porrai a cuocere, e quando ſarà quaſi cotta, li darai oncie tre di Zuccaro, et poi li darai un'altra calda ſino a tanto che ſarà cotta.

Torta di moſcatello, & altre uue.

PIglia il moſcatello ben maturo, e mondalo dalle graſpe, e moſtallo in una Catinella, e piglia mollena di pane, e falli leuare un boglio, e paſſa ogni coſa p la ſtamegna, poi piglia libra meza di Formaggio duro grattato, e oncie ſei di Zuccaro, e libra meza di Butiro freſco, et oncia una di Cannella, & di Peuere un terzo, & Voua ſei, et incorpora bene ogni coſa inſieme, e fa le tue ſpoglie, & empile, poi li porrai ſopra oncie quattro di Butiro, e la porrai à cuocere, e quando ſerà quaſi cotta, li ſpargerai diſopra oncie tre in quattro di Zuccaro, e la finirai di cuocere in Vino nero, poi ſeguitarai nel reſto, come è detto di ſopra.

Torta di mangiare bianco, ouero Capi di latte.

PIglia otto o dieci chiari d'uoua, e sbattili molto bene, poi habbi oncie quattro di Zuccaro, e d'acqua roſata oncie due, e ponile nelle dette uoua, poi habbi mangiar bianco, ouero Capi di latte in quella quantita che ti pare a baſtanza per fare la Torta, e incorpora inſieme cõ le ſopra dette coſe, e poi empi le tue ſpoglie ungendo prima la Tiella diſotto, e ponendo Butiro disfatto ſopra la ſpoglia, e poi la porrai a cuocere, e cotta che ſarà li porrai ſopra oncie quattro di Zuccaro fino.

Ma queſte Torte ſtariano meglio con una ſpoglia ſola ouero facendoli le reticelle, o Geloſie di paſta reale.

Torta di Marene, o Cerese, o More, o Meloni, o Fiche.

PIglia libre quattro di Marene, e falle cuocere nel uino bianco, e se sarà dolce serà migliore, poi passale per la stamegna, e ponile in un uaso con libra una di Formaggio duro grattato, & oncie otto di Zuccaro, & oncia una di Cãnella, et un quarto di Peuere, e lib. 1. di Butiro, et uoua sei, e incorpora ben ogni cosa insieme, poi empi le tue spoglie, e fa la Torta come è detto nell'altre, e ponli sopra oncie sei di Butiro, poi la porrai a cuocere, e come serà quasi cotta li darai oncie tre in quattro di Zuccaro sopra, e poi la finirai di cuocere.

E al medesimo modo farai quelle delle Cerese, o More. le Fiche, esse non uanno cotte, ma soffrite in Butiro, poi passale per la stamegna.

Torta di Nespile, o Persiche, o Pere, o Pome, o Castagne, o Giande, o Tregoli, o Codogne, o d'altro.

PIGLIA le Nespile mature, e falle cuocere in brodo grasso, poi passale per la stamegna, e ponile in un uaso con libra una di Formaggio duro grattato, & oncie noue di Zuccaro, & oncia una di Cannella pista, & un quarto di Peuere, e meza libra di Butiro, e Voua tre, e incorpora bene ogni cosa insieme, & empi le tue spoglie, e fa la Torta, e poi poneli sopra oncie quattro di Butiro fresco e ponila a cuocere, e come sera cotta li porrai sopra onc. 3. in 4 di Zucca. fino. El medesimo ordine seruarai in quelle di persiche, o pere, o pome. Ma in quelle di castagne, o giãde, o Tregoli, dopoi che queste cose seran cotte, le pistarai nel mortaio, e distemperate cõ brodo, le passarai per la sta

megna giungendoli le robbe che hai fatto nelle altre, eccetto che del Butiro, che hai posto nelle altre di libra meza, in queste ne porrai libra una, e dopoi sopra ne porrai libra meza, & auuertißi che le Ghiande uogliono essere fresche, e non secche, & ne i giorni che non seranno da carne, le potrai cuocer nell'acqua cō Butiro in cambio del brodo.

Ma le Nespile, Pere, Pome, Persiche, e Codogne, stariano meglio cotte in Vin dolce, o Sabba, e possono ancho cuocersi sotto le bragie, io ti propongo molti partiti accio che pigli quello che ti piace.

Torta di ruuia, o faua, o fasoli, o sparsi, o cipolle, o carchioffoli, od altre cose.

Piglia una delle sopradette cose, e cuocela in bruodo, ouero nell'acqua con botiro, per i giorni da magro, poi passala per la stamegna, e ponila in un uaso con libra mezza di formaggio duro grattato, e libra una di butiro fresco, & oncie otto di zuccaro, & oncia una di canella pista fina, & un quarto di peuere pesto, & un piccicoto di gengeuro pesto, e Voua tre sbattute, e in corpora bene ogni cosa insieme, e poi empi le tue spoglie, e fatta la Torta ponili sopra oncie quattro di butiro fresco, e ponila a cuocere, e quando sera quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di Zuccaro, e poi la finirai di cuocere. E in uece del butiro, che ua nel battuto i giorni di carne, sarebbe meglio libre due di grasso di Bue, o di Vitello, ilquale si ponesse a bogliere con la ruuia, o con altra cosa, e medesimamente in quelle di frutte, di cui s'è detto di sopra.

Torta di polpe de capponi, o di carne di Vitello, restauratiua.

Prima

PRima pigliarai le polpe de Capponi, & anche le coſcie & altra parte che ſia buona da piſtar, ouero Carne di Coſſetto di Vitello, o l'uno, e l'altro alleſſato, e lo piſtarai molto bene nel Mortaio con tre, o quattro fette di pan mogliato in brodo, con libra una di Pignuoli mõdi, e libra una di Morolla di bue, ouero libra una di graſſo, non potendo hauer morolla, lequali coſe tutte ben piſte inſieme diſtemperarai con poco brodo e paſſarai per la ſtamegna, e le ponerai in un uaſo, poi li aggiungerai libra meza di Formaggio graſſo grattato, e libra meza di buon Formaggio di parmezana od altra ſorte ſimile grattato, & Voua dodici & oncia una di Cãnella fina, & un ſeſto di Peuere, & un piccicoto di gengeuro, et un poco di zaffarano, & oncie tre d'uua paſſa ben lauata e monda, e ogni coſa incorporarai ben inſieme, con libra meza di Zuccaro, et oncie tre d'Acqua roſa, e farai la tua torta ſeruando l'ordine che hai ſeruato nelle altre, ponendoli il Zuccaro ſopra a tempo, e il Butiro.

A fare Torta di Carne.

A Fare Torta di Carne, ſeguitarai l'ordine delle Paſtazzelle di Carne di cui s'è detto col medeſimo paſtume.

A fare Torta di Zucche freſche, o More, o Marine.

PIgliarai le Zucche, auuertendo che nõ ſiano amare e le mõderai e grattarai come fareſti il Formaggio e poi le porrai à bogliere in buono brodo graſſo con libra una di Morolla di bue, o di graſſo di Manzo, ma non uuole troppo bogliere, e le paſſarai per la ſtamegna, e porrai in un uaſo, con libra una di Formaggio duro grattato, e

due Pouine, & uoua sei, et un Bicchiero di latte, e libra meza di Zuccaro, & oncia meza di Cannella, et un quarto di Peuere, e di gengeuro mezo quarto, & un poco di Zaffarano, e mescolarai bene ogni cosa insieme, poi farai la tua Torta, e come sarà fatta li porrai sopra oncie iiij di Butiro, e la porrai à cuocere, e come sera quasi cotta li porrai sopra oncie tre in quattro di Zuccaro, e poi la finerai di cuocere, & i giorni che non sono da carne farai cuocere le zucche nell'acqua con Butiro, ouero nel latte, e in uece della Morolla, o grasso, li porrai Butiro.

Auuertendo che tutte le sopradette Torte sono conueniente honestamente per ogni gran Prencipe, & a conuiti, e ad altro, ma per l'ordinario con poco piu della metà della Spitiaria si farebbono, e seriano giudicate buone.

Torta di Rape sforzate.

DElla compositione sopradetta delle Rape sforzate potria farsi una sorte di Torta con le due spoglie cio è con una disopra e una disotto, come si fa alle Torte, giungẽdoli una libra di Formaggio duro grattato, e ponẽdolo tra uno suolo e l'altro, delle Rape sopradette, e del Formaggio in fette anchora, e cuocendola nel forno, o sopra il testo, con Zuccaro, e Butiro sopra.

A fare una Torta di Leuesini.

PIglia Leuesini numero tre di Vitello cotti allesso, & pistali con i coltelli, si che sian ben pisti, e poi togli di Formaggio di forma buono libra una, & oncia una di Cãnella, et un quarto di Peuere, e di Zuccaro, oncie tre, et Voua tre, e di butiro libra meza, e fa il tuo batuto da torta, & dopoi fa le tue spoglie secondo il solito con le reticel

le con Butiro sopra, e poi ponla a cuocere, & come serà quasi cotta, li ponerai sopra, oncie tre di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

A fare una Torta, senza Sfogliata.

PIglia libra meza di Mandole ambrosine, pelate mõde et piste bẽ nel Mortaio cõ oncie sei di zuccaro, et con chiari dodici d'Voua ben incorporate, e oncie tre d'Acqua rosata insieme, dopoi piglia la tua teggia onta di Butiro, & spoluerizata di farina, e gettali dentro detto battuto tanto alto quanto è un dito, e poi dagli il fuoco destramente con il testo sopra, e quando sera quasi cotta li ponerai sopra del Zuccaro, e poi la finirai di cuocere, e quãdo sera cotta, li ponerai disopra Cannellini confetti, ouero Anesi.

A fare Frittelle Magre di Pome, e Fiche, per piatti sei.

PIglia Pome monde tagliate, minute numero dieci, e libra una di Fiche tagliate minute, e poi piglia una scutella e meza di farina bianca, & oncie due d'Olio buono, & oncie tre d'uua passa, e un bicchiero di Vin bianco dolce, & un poco di zaffarano, e incorpora bene ogni cosa insieme, giungendoli tanta acqua che detta compositione uenga come una colla, e incorporarai bene ogni cosa insieme, e poi hauerai la patella con Olio caldo, e con la cucchiara li andarai ponendo le tue Fritelle ad una ad una dentro, e fritte, e per imbãdirsi li porrai sopra oncie sei di Mele purgato, e oncie quattro di zuccaro sopra il Mele, e serãno fatte.

A fare fritelle magre, de noci, Datteri e Cibibo, per piatti sei.

PIglia una scutella e meza di Farina bianca, & oncie noue di Cibibo senza anime, & oncie noue di dat

teri ogni cosa tagliato in pezzi, e fino à uinticinque Noci ben nette, e maccate, e monde, e oncie tre d'Vua passa, & un Bicchiero di Vino bianco e un poco di Zaffarano, e oncie quattro di Mele, e oncie due d'Olio, e incorpora bene ogni cosa insieme, giungendoli tanta acqua che diuenti come colla, seruando l'ordine sopradetto, e come seranno per imbandirsi li metterai il medesimo Zuccaro e mele che s'è posto nelle sopradette, e seranno fatte.

Fritelle di Pome, Vua secca e Pignuoli.

Piglia una scutella e meza di Farina bianca, e oncie quattro di Zuccaro, e Pome dodici tagliate minute, e oncie quattro d'uua secca senza anime, oncie quattro de Pignuoli mondi maccati, e oncie quattro di Cedro in siroppo tagliato minuto, e un Bicchiero di Vino biãco, e un poco d'olio, e un poco di Zaffarano, e incorpora bene ogni cosa insieme tãto che diuenti come una colla, e poi hauerai la tua patella, con libre tre d'Olio caldo, e le cuocerai al modo delle altre, dandoli mele, e Zuccaro di sopra come s'è detto.

Fritelle magre, di rame di Saluia, o di Rosmarino, o Lauro, o Finocchi, o Pastonache, o Porri, per piatti sei.

Piglia di Farina bianca scutelle due colme, & un bichiero di uino bianco dolce, e oncie sei di mele, & un poco di Zaffarano, e la cõueniente acqua, e impasta bene ogni cosa insieme come si farebbe una colla, poi habbi una patella cõ lib. tre d'olio caldo, piglia le ramelle di qual sorte uorrai, e bagniale nella detta colla, e le porrai a frigere nel detto Olio, e cotte che seranno per imbandirsi li porrai sopra oncie sei di mele, oncie quattro di Zuccaro, le pasto=

nache si debbono accōciare à questo modo, le rassarai e li cauarai l'anime, e li darai un boglio in acqua con sale, e cotte che serãno, le metterai a scolare, e come serãno scolate, le meterai nella detta colla, e cuocerai, e osseruerai l'ordine com'è detto disopra. Similmẽte farai a i porri, e cippollette.

Fritelle di Pastonache, ad altro modo, per piatti dieci.

PIglia le tue pastonache nette, & cauate fuori l'anime, le porrai a cuocere nell'acqua, e come serãno cotte, le porrai a scolare molto bene poi le pistarai con un coltello, e poi hauerai libre tre di Farina bianca e dette pastonache, e le porrai in un uaso cō libra meza d'uua passa bẽ netta, e lauata, con un pochetto di Zaffarano, tanto che li dia il colore, & un bicchiero di uino bianco, & acqua, e ne farai una Colla messedando molto bene, poi hauerai una patella con libre quattro d'Olio caldo, e farai le tue fritelle grande, e picciole secondo che tu uorrai, & come seranno cotte le porrai ne i piatti con libra meza di mele disfatto, e libra meza di Zuccaro.

Frittelle magre d'herbe amare per piatti sei.

PIglia una scutella e meza di farina bianca, e un poco di Zaffrano, e uno bicchiero di Vino bianco, & oncie due d'Olio buono, e tanta acqua che basti ad impastare detta Farina, & oncie tre d'Vua passa, & una brancata d'herbe amare trite minutamente e incorpora bene ogni cosa insieme, e menale un pezzo colla cazzola, poi habbi la tua patella in ordine con libre tre de Olio caldo, e con la cucchiara andarai mettendo le tue fritelle ad una, ad una a cuocere, e cotte per imbandirsi li porrai sopra oncie sei di Mele colato, & poi sopra il Mele oncie quattro di

Zuccaro, fra tutti i piatti.

A fare dieci piatti di pastatelle, di Marza=
pane, ouero dieci Tortelli.

PIglia libre tre di Mandole ambrosine, e pelale, poi pistale nel Mortaio con libra una di Zuccaro, e on=cie tre d'acqua rosata, e oncie una di Cannella, e un quarto di Peuere, e pista bene ogni cosa insieme, poi piglia lib. tre di Farina bianca, e otto Torli d'Voua, & di Zuccaro oncie quattro, & di Butiro, ouero dileguito oncie quattro, & d'acqua rosata oncie tre, e un poco de Zaffarano, e fanne una pasta, poi fa la tua spoglia sottile quanto sia poßibile, Poi piglia del detto battuto tanto quãto sia una noce, e uallo distendendo sopra detta spoglia, poi uoltarai la spoglia ch'è disotto disopra, e la premerai con le mani, e la tagliarai poi colla speronella, ouero il bussolo, si che siano tonde e li farai uno rotellino d'intorno come si farebbe a una tortella, poi habbi libre quattro di Dileguito, ouero buon Butiro, e frigele, e poi le imbandirai dieci per piattello, e li porrai sopra fra tutte oncie sei di Zuccaro.

Pastatelle magre d'altra Sorte per piatti x.

PIglia libra una di Mandole ambrosine pelate, e li=bra una di Pignuoli mondi, e libra meza di Cibibo damaschino cauate l'anime, e le pancie d'un buon Luzzo allesso, e pista bene ogni cosa insieme nel Mortaio, poi aggiungeli libra una di Zuccaro, et oncia una di Cannella, e oncie due di farina d'Amito, et due d'acqua rosata, e mescola ogni cosa insieme, e se la cõpositione fosse un poco duretta, gli aggiungerai un poco di buõ brodo di pesce tanto che stia bene il battuto, poi farai la pasta con Farina bianca, e

Vin bianco, e se serà dolce, serà migliore, et Acqua rosata, e Zuccaro, e un poco d'Olio, e un poco di Zaffarano, e impastata che l'hauerai, farai le spoglie, e poi le taglierai col bussolo, e farai le tue pastatelle in guisa di Tortelle, come è detto disopra poi le frigerai in libre quattro di buono olio, e come le imbandirai, li buttarai sopra del Zuccaro.

A fare dieci piatti di Tortelletti magri.

PIglia libra una di Zuccaro, e libre tre di Mandole ambrosine ben pelate e monde, e meza libra de Pignuoli mondi, e pista bene, e incorpora ogni cosa insieme, poi farai una spoglia sottile, con libra una e meza di Farina bianca, e mezo Bicchiero di uin bianco, e se sera dolce sera migliore, cõ oncie due di Zuccaro, et d'Aqua rosa, onc. due, e un poco di Zaffarano, e un gocciolo d'Olio, e farai due spoglie sottili, e col bussolo farai le pastatelle grandi e picciole secondo che ti piacerà, e fatti i Tortelletti, li frigerai in quattro libre di buono olio, e imbanditi ne i piatti, li porrai libra una di mele purgato, e poi sopra il mele libra meza di Zuccaro.

A fare dieci altri piatti de tortelletti Magri d'altra sorte.

PIglia libra una e meza di Mele, e falli leuare il boglio, e colala, poi habbi due pani grossi grattati, e oncie sei d'uua passa, e oncia meza di Cãnella pista, e un quarto di Peuere pisto, e un ottauo de Garofali, & incorpora bene ogni cosa insieme, con un poco di Zaffarano, e lascialo stare cosi un poco che si sughi alquanto, poi farai le spoglie come s'è detto disopra, e farai i Tortelletti, e li frigerai in libre quattro di buono Olio, poi li darai sopra il mele, e Zuccaro, si come hai fatto alli altri.

A fare dieci piatti de Tortelletti magri d'altra ſorte.

PIglia Spinaci che ſiano ben netti, e falli maluare nella pattella, ſi che ſiano ben battuti, poi ſtruccarai bene quella acqua che uien fuori, & li ponerai un poco d'Olio, e libra meza di zuccaro, e oncia una di Cãnella, e un quarto di Peuere, e libra meza d'Vua paſſa, e ſino a quindici noci ammaccate e monde, e di fiche ſecche libra meza tagliate minute, e oncie quattro d'Vua ſchiaua ſenza anime, e meſſe da ogni coſa bene, e dagli una buona calda, dopoi farai le tue ſpoglie come s'è detto di ſopra, e i Tortelletti, e li frigerai, & li porrai ſopra Zuccaro e Mele come hai fatto a i primi.

A fare Tortelletti magri d'altra ſorte per piatti dieci.

PIglia oncie iiij de Datteri netti, tagliati minuti, e di cibibo libra meza cauate l'anime, tagliato alla longa, e d'uua paſſa netta libra una, e fa bogliere ogni coſa in Vino bianco, per un quarto d'hora, poi cauali fuori, e ponli in un uaſo aggiungendoli lib. una de Pignuoli mondi ammaccati, & di Zuccaro libra meza, & di Cannella oncia una, & di Peuere un quarto, & incorporato ogni coſa inſieme, farai le tue ſpoglie, e Tortelletti, e ſeguirai il reſto come s'è detto di ſopra.

A fare dieci piatti di Stellette magre.

PIglia libre due e meza di Farina bianca, di Vino bianco dolce, o nõ dolce Bicchiero uno, e oncie due d'Olio, & oncie due d'Acqua roſa, & oncie due di Zuccaro, e un poco di zaffarano, e fa una paſta, e ne fa due ſpoglie, e col boſſolo fa le ſpogliette tonde, poi piglia libre tre di Mandole ambroſine monde e piſte, e Anguille quattro buone alleſ

se, et oncie sei di zuccaro, e oncia una di cannella, e un quarto di Peuere, e un quarto di Gengeuro, e un'ottauo de Garofali, e pista bene ogni cosa insieme, Poi aggiungili oncie quattro de Vua passa monda integra, e mescolala bene col detto pastume, poi empi le tue spogliete, lasciando tanto spacio uuoto, che asserri il battuto intorno, e cosi piccicale d'intorno intorno colle mani, lasciando discoperto una parte disopra, poi frigele in libre 4. d'Olio con gran destrezza, & essendo per imbandirle, li porrai sopra libra meza di Mele purgato, e libra meza di Zuccaro.

A fare dieci piatti di Frilengotti Magri.

PIglia di Farina biancha libre due e meza, e oncia meza di Gengeuro, e oncia una di Cannella, e un quarto di Peuere, e un'ottauo de Garofali, e meza lib. di zuccaro e d'acqua rosa oncie due, e un poco di zaffarano, e onc. tre d'Olio, e un bicchiero di uin bianco, e se è dolce è meglio, e cosi impasta dette cose insieme, e fanne una pasta che sia piu duretta, che non è quella de i Macheroni, poi fa i frilengotti, togliendo tanta pasta quanto è una grossa castagna, menandoli sopra il rouerscio della gratuggia, poi frigele in Olio, poi piglia una libra di Mandole colla gussa, e falle brustollare in una patella sopra la cenere calda, e poi lasciale rafredare, Poi metti i Frilengotti in un uaso, come sano cotti, con libre due di Mele, poi taglia le dette Mandole alla longa minute, e mettile in detto Vaso, e mescola molto bene sotto sopra, accio che le Mandole uadino in ogni parte, Poi l'imbandirai ne i piatti, ponendoli sopra oncie sei di Zuccaro, e oncia meza di Cannella.

A fare dieci piatti de grostelli da magro.

PIglia di Farina biancha libre due e meza, & d'Acqua rosa oncie tre, & di Zuccaro oncie tre, & d'Olio oncie due, et di Vin bianco, ilquale se sera dolce, sera migliore, un bicchiero, e un poco di Zaffarano, e fa la tua pasta, impastando ogni cosa insieme, poi fa le spoglie, e tagliale, et increspale secondo che hai fatto i Guanti, poi frigele in libre tre di buono Olio, poi le imbandirai, dandoli sopra oncie sei di Mele, & oncie sei di Zuccaro.

A fare dieci piatti di Leuatelli magri.

PIglia di Farina biancha libre tre, di Leuaturo, oncia una e meza, d'olio oncie due, di Zuccaro oncie otto, d'acqua rosa oncie tre, e'l resto sia acqua tepida con poco di Zaffarano, e impasta ogni cosa insieme, e fanne come colla e sbattila molto bene in un uaso, poi tenila in loco caldo, per spacio di due hore, poi pigliala & sbattila nouamente per un pezzo, poi habbi una patella con libre quattro d'Olio bogliente, e ponli in detta patella a cuocere, con una cazzolla, o cuchiara, secondo che li uorrai grandi, o picciolì, e fritti che seranno, li ponerai sopra oncie sei di Zuccaro.

Questa pasta fa lo effetto da magro, che fa la pasta Tedescha da grasso, ma non è cosi frolla, et d'essa potrai fare arme diuerse. Aquile, Diamanti Fiordeligi, Cappe di San Giacomo, Croci, Stelle, e altre cose simili, e le potrai anche empire di Marzapane, per uariare.

A fare dieci piatti di Fiadoncelli magri.

PIglia libre due d'Vua passa monda, e dalli un boglietto nel uino, e se sera dolce sera migliore, e libra meza di fiche secche tagliate minute minute, e due anguille alleße

ſcorticate, e ben cotte, e oncie ſei di Zuccaro, e oncia una di Cãnella, e un quarto di Peuere, e meſcola bene ogni coſa inſieme, poi fa la tua paſta, come è quella de i groſtoli, & farai i Fiadoncelli ſecondo gli altri, poi li frigerai in libre quattro d'Olio, e imbandendoli li porrai ſopra Mele, e poi Zuccaro.

A fare una sfogliata magra d'Olio.

PIglia libre tre di Farina biancha, e libra meza de Pignuoli fatti in latte con acqua, & acqua roſata, & il detto latte farai tepido, poi impaſta la tua paſta cõ oncie due di zuccaro, e un poco di Zaffarano, e libra una e meza di buon olio, ma l'olio di mãdole dolci ſaria migliore aſſai, e fatta che hauerai la paſta, la farai in una ſpoglia ſottile, e la ongerai bene con olio, poi ne farai un tortiglione per la longa, e la farai in una rotella diſtendendola bene colle mani, e poi che l'hauerai ben diſteſa, la ongerai di ſopra uia tanto, che tra nello impaſtare della paſta, & ongere la ſpoglia, e la Tiella, e la sfogliata di ſopra uia, li uadano lib. due d'olio, poi la porrai a cuocere, e quando ſera quaſi cotta li porrai oncie quattro di Zuccaro, & poi la finirai di cuocere.

A fare una Sfogliata ſgroſtata, da magro d'Olio.

PIglia libre due di Farina biancha, e oncie due di Zuccaro, e oncie quattro di Mandole ambroſine monde fatte in latte con acqua, & acqua roſata, e falla tepida, poi impaſta la paſta aggiungendoli oncie due d'Olio buono, e fanne due ſpoglie, e onta che hauerai la Tiella con olio, ghe ne porrai una nel fondo, e la ongerai di ſopra,

Poi hauerai lib. una di ſchinale, o Tarantello, o di Meggia affumata, quaſi cotta alleſſa, e qualche milzo di Luzzo, o di Varolo, o ficatelli d'Anguille, o de Guoi, e ne farai un ſuolo ſopra la detta ſpoglia, accompagnato ſecondo il tuo giudicio, con oncie quattro di zuccaro, e oncie quattro di Vua paſſa, e oncie quattro di cibibo Damaſchino tagliato per mezo, cauate l'anime, e oncia una di Cannella fina tra ſotto, e ſopra le dette coſe, poi li darai una sbroffata col ſuco di ſei Naranci, ouero Agreſto, poi li metterai ſopra la detta ſpoglia, e la ongerai con un poco d'Olio, poi la porrai a cuocere, e come ſerà quaſi cotta, li darai oncie quattro di Zuccaro ſopra, poi la finirai di cuocere.

A fare una Sfogliata di Mandole, magra, della grandezza della Sfogliata ſutta.

Piglia libra una e meza di Farina biãcha, e oncie due di Zuccaro, e oncie tre d'Acqua roſa, e un poco di Zaffarano, e mezo bicchiero d'Olio, e impaſta la tua paſta e fanne due ſpoglie, ponẽdone una nel fondo della tiella bẽ onta, poi piglia libra meza di zuccaro, e oncia meza di cã nella, e libra meza d'Vua paſſa, e libra meza di Datteri in pezzoli, poi habbi libra una e meza di Mandole ambroſi= ne monde, e piſte fatte tenere, cõ acqua roſata, e incorpora dette mandole piſte col Zuccaro, Vua, e datteri, come è det to di ſopra, e poneli ſopra detta ſpoglia, ficcando nel detto paſtume, di qua et di la, oncie tre de pignuoli mondi macca ti, poi bagnala ben tutta d'acqua roſata, poi poneli l'altra ſpoglia ben onta d'Olio, e la porrai à cuocere, e come ſerà quaſi cotta, li darai oncie quattro di Zuccaro ſopra, e fini=

rai di cuocerla.

A fare Fritelle Magre diuine, per piatti sei.

PIglia libre due di Mandole ambrosine monde, e pistale benißimo con oncia una e meza di Cannella pista fina, e libra una e meza di Zucc. liquido chiarificato, e impasta ogni cosa insieme, come faresti a fare il pastume del Marzapane, poi fa le tue Fritelle grandi e picciole, e ponle in una Tiella infarinata nel fondo, e bagnale con oncie quattro di Zuccaro liquido, poi cuocile destramente col testo, & essendo per imbandire, li porrai sopra oncie quattro di Zuccaro fino, & potrianſi anchora di tal pastume fare anime di Persiche finte stampate, e frigersi in olio, o in Butiro. E poi darli sopra il Zuccaro, e Cannella, e quando si fanno da frigere bisogna porli un poco di Farina.

A fare Ritortoli, per quaresima, o per gran Vigilia.

FArai la pasta magra, come è detto nel Capitolo delle Torte, uolendola cõmune, o in tutta perfettione, Poi ne farai le spoglie secondo la grandezza che uorrai, che de questi ne ua uno per piatello, e le taglierai da i lati si che restin quadre, poi pigliarai secondo la quãtita che uorrai fare, dell'Anguilla allessa, et delle mandole ambrosine, & insieme le pistarai nel mortaio, poi con un poco di brodo di pesce, passarai ogni cosa per la stamegna, e ponerai in un Vaso, con Zuccaro e Cannella e poco Peuere e uua passa, e mescolarai bene ogni cosa insieme, poi distenderai questa compositione sopra la spoglia, lasciandone da un lato due dita di uuota, poi la rauolgerai a guisa de zaldoni,

cominciando dal lato doue è piena, & la farai in una rotel la, acconciandola destramente colle mani, poi la porrai in una Tiella ben onta con olio buono, e la ongerai anche di sopra e la porrai a cuocere, e quando serà quasi cotta, li porrai del Zuccaro di sopra. E quando sera finita di cuoce re, la sbroffarai d'acqua rosata, e ponendo nel pastume un poco di schinale, ouero di megia affumata tagliata minuta minuta non li disdirà niente.

Torta d'Anguilla da Quaresima.

Piglia li spinaci lauati, e netti, e soffrigeli nella patel= la, poi asciugata ben uia quell'acqua, soffrigeli in oncie quattro d'Olio buono, poi piglia libra una di Mandole am brosine, e libra meza d'Vua passa monda, e libra meza de Pignuoli, e fino a sei, o otto Pome dolci, e pista ben ogni cosa insieme, e distempera con buon brodo di pesce, & pas sato che l'hauerai per lo setazzo, poni ogni cosa in un ua= so, nel quale metterai insieme anchora li spinaci sopradet= ti, con oncie sei di Zuccaro, & oncia una di Cãnella, & un quarto di Peuere, e oncie quattro di Cibibo Damaschino, ta gliato alla longa senz'anime, & incorporarai bene ogni cosa insieme, poi farai una spoglia, e la porrai in una Tiel= la onta con olio buono, e li getterai sopra detto battuto, poi hauerai tre o quattro anguille scorzate, e cotte alleße, tagliate in morelli, e cauate le spine, e le porrai sopra il detto battuto. E poi li farai di sopra a liste con la spoglia, a modo di Gelosie, e le cuocerai al modo delle altre, con Zuc caro sopra, come è detto.

Torta d'herbe da Quaresima.

PIglia ſpinaci lauati, e netti, e ponli in un uaſo, a ammaluare, e dopoi aſciugato fuori l'acqua, gettali dentro oncie iiij d'olio, e ſoffrigeli molto bene, rōpēdoli con la cazza, poi pōli in un Vaſo con oncie quattro di Zuccaro, & oncia una di Cannella, et un quarto di Peuere, & di Cibibo ſenza anime oncie ſei, et di Fiche libra una tagliate minute, et d'Vua paſſa libra meza, e noci uinti maccate, e mōde, et meſcola bene ogni coſa inſieme. E ſel ti pare che il battutto non habbi corpo, peſtarai un poco d'Voua di peſce alleſſe o diſtēperatole con buon brodo, le paſſarai p la ſtamegna, poi le incorporarai col detto battuto, farai la tua Torta, e la cuocerai ſeguēdo l'ordine dell'altre da Quareſima.

Torta da Quareſima bianca.

PIglia libre due di Mādole ambroſine, e mōdale, e poi piſtale e diſtemperale con acqua, & un poco d'acqua roſa ſi che habbi del ſpeſſetto, poi habbi oncie ſei di farina d'Amito, et oncie otto di zuccaro, et oncie ſei d'Vua paſſa, e meſcola bene ogni coſa inſieme, poi fa una ſpoglia cō Farina, uin bianco, Olio, et un poco di Zaffarano, e pōla nella Tiella onta d'olio buono, e ponli ſopra il battuto, e ponla a cuocere, e quādo ſera quaſi cotta, li porrai ſopra oncie quattro di Zuccaro, et un'altro poco d'acqua roſata, poi la finirai di cuocere, e quando li porrai il Zuccaro, & l'acqua roſa, ſe li metterai oncie tre di Pignuoli maccati, e mondi di ſopra, non li disdiranno, anzi ſeranno conuenientiſsimi.

Saluiata da Quareſima.

SEruarai l'ordine della ſopra detta Torta. Ma quando diſtēperarai le Mādole, le diſtēperarai cō acqua e ſucco di Saluia, e poi del reſto ſeruarei l'ordine ſopradetto.

A fare una Torta di code di Gambari.

PIGLIA quaranta code de Gambari cotti alleßi, e pistale nel mortaio con una brancatella tra di ſpinagi e preſemoli, e menta, e libra meza di cibibo damaſchino. E quando ſeran ben piſte queſte coſe, le diſtemperarai col latte fatto d'una libra di mandole ambroſine, & le paſſarai per lo ſetazzo, giungendoli oncie tre di Farina d'Amito, e le porrai in un uaſo con oncie otto di Zuccaro, & oncia una di Cannella, & un quarto di Gengeuro, & oncie ſei d'uua paſſa lauata e monda ogni coſa incorporarai bene inſieme, poi farai le tue ſpoglie, e le empirai, e farai la tua torta cuocendola, e dandoli il Zuccaro, come è detto nelle altre.

A fare una Torta di Peſce.

PIglia uno Luzzo di tre libre in quattro, ouero altro peſce ben ſcagliato e lauato, & alleſſalo, e mondalo bene dalle ſpine, e ponilo a piſtare nel Mortaio con le interiora inſieme e con libra una di Mandole ambroſine, e una brancata di Praſemoli, & herbe olioſe, e diſtempera ogni coſa con buon brodo di peſce graſſo, e paſſalo per lo ſetazzo, e poi ponila in un Vaſo con oncie noue di Zuccaro, & oncia una di Cannella, & oncie ſei d'Vua paſſa lauata, & monda, e oncie quattro d'Aqua roſa, e meſcola ogni coſa inſieme, poi fa le ſpoglie ongendo la Tiella cõ buon Olio, e fa la tua Torta, ongendo anche la ſpoglia di ſopra di buon olio. E poi cuocila, dandoli il Zuccaro, come è detto nelle altre.

Torta di Datteri, & altri Frutti.

PIglia Libra una e meza di Datteri, e mondali, e ta-

gliali

gliati minuti per la longa, e libra una di Cibibo damaschino, cauate le anime e fa cuocere ogni cosa in uino, il quale se serà dolce, serà migliore, e poi piglia libra una d'uua passa monda, e cotta medesimamente in Vino, e libra una e meza di fichi secchi tagliati minuti, et oncie sei de pignuoli mondi, e oncie sei di zuccaro, e oncie una di Cannella, et un quarto di Peuere, e mescola ogni cosa insieme, cō oncie due di Farina d'amito, e buon brodo di Pesce, di sorte che il battuto stia bene, Poi fa la tua spoglia, & empila, e fa la torta nella Tiella onta di buon olio, poi ponila a cuocere, e quando serà quasi cotta, ponli sopra oncie quattro di zuccaro, come serà cotta, sbroffala d'acqua rosata.

MINESTRE DIVERSE.

Prima per fare una Suppa grassa.

PIGLIA fette di pane, e biscottale in una Tiella nel Forno, e poi che seran biscotte, piglia del Formaggio duro grattato, e zuccaro, e Cānella tāto che basti, & un poco di Peuere, poi habbi buon brodo di Cappone, o di Carne, e metti il detto Formaggio nel fondo del piattello, e cosi uanne mettendo sopra le fettelle del pane, a suolo, e del brodo medesimamente, e cosi di sopra, & essendo finito, la ponerai sopra le cenesi calde, con un piatto sino a tanto che la uorrai mandare in Tauola.

A fare Suppa di Capirotta Francese.

PIglia Polpa di Fagiano, o Cappone, o Pollastro, arrosto, ouero cima rosti di longia di Vitello co i pillo

ti, e tutte queste cose pesta bene minutamente co i coltelli quanto è possibile, poi piglia un poco di Cannella pesta, e un poco manco Peuere, e buon Formaggio duro grattato, e mescola bene ogni cosa insieme, poi habbi fette di pã biã co sottili fritte nel dileguito, e ponle ne i piatti a suolo a suolo, cio è un suolo della compositione sopra detta, e una delle fette di pane, poi habbi buon brodo di Vitello, o di Cappone caldo, e gettalo sopra a queste cose, e poi stuffala cõ un' altro piatto fino a tanto che la uorrai mãdare in Tauola.

A fare una Suppa dorata Reale.

Piglia libra meza di Mandole ambrosine con la gussa brustellate; e pestale nel mortaio, e distemperale con succo di Naranci, o Agresto, e cinque torli d'Voua, e libra meza di zuccaro, e un poco, di Zaffarano, per darli il colore, e mescola ben ogni cosa insieme, e passale per la stamegna, e poi ponila in una cazzola ben stagnata a cuocerla sempre menandola, fino a tanto che sera cotta, si che nõ sappia da Voua, ne da Mandole, poi habbi una pignatta, e poneli dentro oncie due di Zuccaro, e oncie due d'acqua rosata, e oncie due d'uua passa ben monda, e fa bogliere dette cose da sua posta fino che l'uua passa, è ben tenera, poi habbi pan boffetto tagliato in fettine quadre un poco brustellate, e habbi Voua ben battute, e mogliali ben drento dette fette di pane, e poi frigele in dileguito, ouero butiro fresco, poi fanne un suolo nel piattello, e gettali del sapore sopra, e la metà dell'uua passa, poi sopra un'altro suolo di fette di pane, e sopra l'altro sapore, e sopra il sapore, l'altra uua passa, e sera perfettissima, ponendoli poi sopra Zuccaro, e Cannella quanto conuiene.

A fare Suppa dorata d'altra ſorte.

PIglia di Mandole ambroſine libra una, e fregale bene cõ un ſtrazzo, e peſtale bene con di Cãnella fina peſta oncia meza, & un ottauo di Peuere e un poco di zaf farano, e ſei Torli d'uoua, e libra meza di Zuccaro, e diſtẽ pera bene ogni coſa inſieme con un poco d'acqua roſata, e tanto Agreſto che baſti, e paſſa ogni coſa per la ſtamegna, & poni il paſſato in una cazza ſtagnata, e falli leuare il boglio ſempre meſcolando, poi habbi del Pane in fette bru ſtolate, o fritte, e ponilo in un piattello con detto ſapore ſo pra, e poi ponli un quarto di Cãnella, e due oncie di Zucca ro ſopra, e ſe la Suppa, e di pan fritto, non li fare altro, ma ſe è di pane bruſtollato, ſolamente poni il piatto ſopra le bragie, & con il Teſto dalli una calda, e ſenza frigere il pane puoi anchora mogliare le fette nel latte, e ponerle ne i piattelli cõ il ſapore ſopra, e due pani boffetti groſſetti cõ le coſe ſopradette baſtarãno a fare ſei Suppe d'un ſuolo.

A fare una Suppa magra ingleſe.

PIglia Acqua ſecondo la quantita che uuoi fare la Suppa, e mettila a bogliere con un poco di Sale, e puoi habbi radici di Preſſemoli raſſate, e cauate l'anime, e ponile in detta acqua con Butiro freſco, e Gengeuro piſto, & falla bogliere tanto che ſiano cotte le radici, e come ſeranno cotte, piglia Torli d'Voua sbattute diſtemperate in Agreſto, e gettali dentro, e poi piglia fette di pane boffetto tagliate ſottili, e falle bruſtellare, e diſtendile ne i piatti, e gettali ſopra detta Suppa, e poi ſopra Zuccaro, e Cannella quanto baſta.

A fare una Suppa con pizzoni, o pollaſtri.

Piglia Fette di pane bruſtellate, poi piglia Pollaſtrelli in quarti cotti arroſto, & habbi una tiella di pietra, e mettili un ſolaro di fette di Pane nel fondo, con Formaggio e Zuccaro, e Cãnella, & poi fa un'altro ſuolo con detti quarti di pollaſtri ſopra, con Zuccaro, e Formaggio grattato, e Cãnella, con un'altro ſuolo di fette di pane, con Zuccaro, e Formaggio grattato, e Cãnella, & poi piglia buon brodo graſſo, e ponilo ſopra, tanto che ſtia ſotto, & poi dalli un'altra mano diſopra di zuccaro, e Cannella, e Formaggio grattato, & dalli una caldetta col Teſto, e ſera fatta. E coſi il ſimile potrai fare in uno piatto d'Agreſto.

A fare una Suppa di Marene, Pere Moſcardine, o Brogne, o Muniache, o d'altre Frutte freſche.

Piglia libra una di Marene a buon peſo, e mondale, & ponile in una pignatta con un pezzo di Cãnella intiera, e un poco di noce moſcata, e mezo bicchiero di uino nero, e oncie quattro di Butiro freſco, e oncie ſei di Zuccaro, e fa bogliere tanto che ſtia bene, poi habbi pan boffetto in fette quadre ſottili bruſtellate, e diſtendilo in un piatto, poi gettali ſopra le Marene, el ſimile farai in quella di Pere moſcardine, Brogne, o Muniache, ma farai che bogliano piu, ſecondo che ti parera che ſiano cotte. E nota che le Pere, Muniache, o Brogne, uogliono eſſere pelate, il che farai legiermente, sbogliezandole in acqua, o brodo, o Vino, e tagliarai uia mezo il picollo delle Pere, ſe ne farai de eße.

Suppa acetoſa Buonißima.

Piglia un poco di latte, & non potendo hauere latte,

piglia dell'acqua, e un panetto di Butiro freſcho, e agreſto quanto a te pare che ſia biſogneuole a uolerla acetoſa, e poi piglia un poco di molena di pane mogliata in Agreſto e piſtala nel mortaio cõ un piccicoto di Pignuoli, e paſſali per lo ſetazzo, dopoi metti ogni coſa in una Cazza ben ſtagnata con due Torli d'Voua battuti, e un poco d'uua paſſa, e un poco di Cannella, e zuccaro, e un poco di zaffarano, e cuocila ſopra le bragie ſempre menãdo tanto che diuenti ſpeſſa per lo douere. E quando la uorrai leuare dal fuoco, li getterai un pochetto d'acqua roſata dentro, poi hauerai fettine di pan boſſetto bruſtellate, e le porrai nel fondo de i piatti, e il reſto li getterai ſopra ponendoli poi un poco di Zuccaro ſopra.

A fare dieci piatti di Capirotta di cui ſe ne puote Seruire per mineſtra, da graſſo & da magro.

Piglia libre tre di Formagio duro buono e grattalo, e dopoi peſtalo nel mortaio cõ un ſpigolo d'Aglio, e le polpe d'un Cappone cotte alleſſo, e come hai ben peſto ogni coſa inſieme aggiungeli quindici torli d'uoua, e incorpora bene ogni coſa inſieme, e diſtempera dette coſe con buon brodo graſſo, poi paſſale per lo ſetazzo, e poni detta Compoſitione paſſata in una pignatta al foco ſempre meſcolandola, e falla fiorire, e gettali dentro lib. una di Butiro freſco, poi habbi fette di Pane bruſtolate, e polpe de Capponi, o Fagiani alleſſe, e diſtendile ne i piattelli, e gettali ſopra detta Compoſitione, laquale puoi anche fare ſenza peſtare le Polpe de Capponi, e per giorni da peſce la potrai diſtemperare con brodo di peſce e peſtarli anche una polpa di Luzzo.

Suppa de Calcinelli da grasso.

PIglia i Calcinelli ben lauati, che siano stati ben purgati dall'arena, poi ponili a bogliere in buon brodo grasso con un poco di specie dolci, e falli bulire tanto che s'aprino, e come sono aperti habbi fette di pane, et mettine in fondo de i piattelli un suolo, o due come ti piace, e nel fondo del piattello, e sopra il pane, e tra un suolo e l'altro formaggio duro, e formaggio grasso grattato, e specie mescolate insieme, e poi gettali sapra il brodo, e calcinelli, e la trouarai bona.

A fare dieci piatti di mãgiar biãco da grasso.

PIglia una Gallina giouane, e sagattala, e falla quasi cotta allesso, e sfilali le polpe, e togli oncie dieci di farina de Risi, e Bicchieri trenta di Latte buono, e poni ogni cosa in una cazza ben stagnata, e fa in questa maniera, piglia il Latte, e poneli dentro la predetta farina a poco, a poco, e incorpora bene insieme, poi ponili dentro le polpe della Gallina sfilate, e libra una di zuccaro fino, e poni la cazza sopra il tripiedi, e falli il fuoco chiaro, senza fumo tenendo lo sempre mescolato fino che è cotto, e quando serà cotto, poneli dentro mezo Bicchiero d'Acqua rosata, e quando serà imbandito, poneli sopra zuccaro fino. La Pollastra si sagatta inanti ch'ella si cuoca, & ho trouato assai meglio, il pestare le polpe della Galina o pollastra, e passarle per la stamegna con il latte, che non è a sfilarle, e piu netto, pure ogn'uno faccia al modo suo.

A fare Mangiare Bianco d'altra sorte.

PIglia libre due di Mandole ambrosine, e falle stare ammoglio un giorno, e una notte nell'acqua fresca, et dopoi mondale dalla gussa, e pistale nel mortaio, e come

ſono ben piſte, poneli un poco d'acqua roſata ſopra, acciõ che non facciano olio, e dopoi piglia un petto d'una Pollaſtra nera ſagatata, alleſſa o uero d'un Cappone pure ſagattato, e la mollena d'un pan biancho mogliato in brodo magro, e piſta ogni coſa inſieme, e incorpora bene cõ le dette mandole inſieme, con libra una di zuccaro fino, & un poco d'Agreſto, e oncia meza di gengeuro peſto mondato, prima che reſti ben bianco, poi diſtempera tutte queſte coſe con brodo magro di cappone, ouero di Vitello, e paſſa ben ogni coſa ꝑ la ſtamegna, e ponila in una pignatta ben netta, o altro uaſo bẽ ſtagnato, e põila ſu le bragie a bogliere lõtana dal fuoco, ſi che nõ pigli il fumo, sẽpre meſcolãdo la tãto che boglia, quaſi ꝑ ſpacio di mez'hora, e come è cotta, metteli oncie tre d'acqua roſata, e queſta è uiuanda ꝑ imbandire ſola, o ſopra Capponi o altro, ponendoli poi ſopra un poco di Zucc. fino, o qualche grano di pome ingranate.

A fare mangiare bianco detto diamante, di cui ſe ne puote ſeruire, da graſſo, e da magro per piatti x.

Piglia due enghiſtare di Latte di Vacca buono, e oncie ſei di farina d'amito, e diſtempera bene ogni coſa inſieme a poco, a poco, e libra una di Zucc. ben bianco, e metti ogni coſa inſieme al fuoco, ſu il Tripiedi in una cazza ben ſtagnata, come fareſti il mãgiar biãco, e laſcialo bogliere ꝑ ſpacio di mez'hora sẽpre meſcolãdo, e come è cotto, gettali dẽtro meza lib. di butiro freſco, e un poco d'acqua roſata, e leualo dal fuoco, e quãdo l'imbãdirai poneli ſopra zaffarano fino.

A fare mineſtra Gialla imperiale.

Piglia le polpe d'un cappone, e lib. meza di mãdole ambroſine pelate, e peſta bene ogni coſa inſieme nel morta

to, e poi piglia la mollena de un pane grosso boffeto in fette che sian state ammoglio in quattro Bichieri di Maluagia, e piglia otto Torli d'Voua fresche, e oncie noue di Zuccaro, e oncie meza di Cãnella, e mescola bene ogni cosa insieme, e distempera con buono brodo grasso, e passa ogni cosa per la stamegna, e poi ponila al fuoco in una cazza stagnata, e falla bogliere per spacio di mez'hora sempre mescolandola, e risguardando dal fumo, e come leua il boglio, gettali dentro oncie quattro de pignuoli mondi netti, e quãdo la dispicarai dal fuoco, gettali dentro mezo Bicchiero d'acqua rosata, e quando l'hauerai imbandita ne i piatti, li ponerai sopra Zuccaro e Cannella.

A fare uiuanda gialla alla Napoletana per piatti dieci.

Piglia libra una e meza di Mandole ambrosine, con la gussa ben sfregate, e nette, e pestale nel Mortaio con un petto di Cappone allesso tagliato minuto, e libra una di Zuccaro, e pesta bene ogni cosa insieme, e come serà pesto e incorporato gli aggiungerai 4. Torli d'uoua battute, e oncie due di Farina di Riso, e un quarto di Cãnella fina, e poco gengeuro, e tanto Zaffarano che li dia il colore, e quãdo dette cose seranno ben incorporate insieme, piglia buon brodo di Carne, o di Cappone grasso, e distempera bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna un poco chiarotta, e ponela in una Cazza stagnata con tanto Agresto che li dia un poco dell'acetoso, e ponela al fuoco di carbone sempre menandola per una mez'hora, e quando sera cotta la imbandirai ponendoli sopra libra meza di Zuccaro, e meza oncia di Cannella.

Questa Viuanda si puo fare anche per di da magro,

pestando le pance d'un luzzo, o Varolo in uece del Cappone, e distemperandola con il brodo di Luzzo, o Varolo in uece del brodo grasso.

A fare trippe di Manzo, o uacca.

Pigliarai le tue Trippe doppoi che seranno ben nette e cotte, e nel farle cuocere li metterai un poco di persutto a bogliere dentro, poi le tagliarai in pezzoli, e le metterai in brodo grasso con una pistata di lardo, herbe oliose peste, e un poco di Peuere, e Zaffarano, e cotte, le imbandirai ponendoli sopra un poco di Formaggio duro grattato, e un poco di Peuere pesto mescolato imsieme.

A fare Riso, o Farro alla Turchesca.

Piglia libra una e meza di Riso che non habbia tuffo, e laualo bene con acqua calda, e doppo mettilo a seccare, e mōdalo, poi togli mezo peso di Latte di Vacca buono, e ponilo in una Cazza ben stagnata suso un trepiedi al fuoco, e mettili dentro detto Riso con libra una di Zuccaro, ben bianco, e fallo bogliere sempre mescolando con una spatola di legno per meza hora, poi mettili libra meza di Butiro dentro, e un poco d'Acqua rosata, et imbandito che sera, li porrai sopra del Zuccaro.

A fare Riso, o Farro, con torli d'uoua e Formaggio, per piatti dieci.

Piglia libra una di Farro, o Riso che sia ben mondo, e lauato, e che sia ben bianco, poi mettilo a bogliere in brodo grasso, e come è quasi cotto, piglia libre due di buō Formaggio duro grattato, e dieci Torli d'Voua, e mescola dete Voua col Formaggio, e gettali in detto Riso con un quarto di Peuere, un poco di Zaffarano, mescolando

bene ogni cosa insieme con la cazza sempre, fin che sera finito di cuocere, & quando sera imbandito, li metterai sopra oncie sei di Zuccaro, e se li porrai meza oncia di Cãnella, non li disdira niente, & puoi anche far senza.

A fare dieci piatti di Riso, o Farro, alla Ciciliana.

SEruarai l'ordine di quelli de i Torli d'uoua del sopra detto, fino che serà imbandito ne i piattelli, poi li farai quattro, o cinque poste per piattello di sopra uia della grandezza d'uno Vuouo, e li metterai uno uouo per buco col chiaro, e Torlo, poi li darai il Zuccaro e Cãnella, di sopra uia nella medema quantita che se è deta nell'altra, poi li darai una calda col Testo, e li mandarai in Tauola, e in uece delle uoua, li potrai mettere i Torli d'Voua duri di sopra uia, e fara quel medesimo effetto.

A fare Trippe di Vitello, o d'Agnello, o Capretto.

PIglia la tua Trippetta ben lauata, e netta sopra modo, e falla cuocere, e quando serà ben cotta tagliala in pezzoli piccioli, e mettili in un uaso cõ buon brodo grasso con una pistata di Lardo, & herbe oliose miste, e farai bogliere, poi habbi Formaggio duro grattato, e torli d'uoua battute, e un poco di Zaffarano, e Peuere pisto secondo la quantita di che le uorrai fare, e gettali dentro, e falli leuare il boglio, e sera fatto, et se nel cuocere le Trippette li porrai un poco di Persutto a bogliere, li sera ottimo.

A fare la Carabazada di zucche, o Melloni,
o cipolle, per piatti dieci.

PIglia tante Zucche quanto ti pare, e mondale, è tagliale in pezzi e mettile à bogliere in'acqua con un pezzo di Persutto buono, e falle bogliere quasi mez'hora.

Dopoi cauale di detta acqua, e ponile in un'altro Vaso, con una enghistara di latte, e libre due di Formaggio duro, e un poco di Agresto e metti ogni cosa al fuoco, e fa boglie re un pezzo. Dopoi caua fuori il Formaggio, et leuale dal fuoco, & habbi libre due di grasso di Manzo fresco colato, e gettaglielo dentro con dieci torli d'Voua, rotti e sbattuti, e poi ritornala al fuoco, facendola bogliere per mez' hora sempre mescolando, e sera cotta, dopoi quando la imbandirai, li porrai sopra libra meza di Zuccaro, e meza oncia di Cannella insieme.

A fare dieci piatti di uillanata di nizzole alla Turchesca.

PIglia libre quattro di Nizzole senza gussa ben fregate poi che seran brustellate, poi pestale nel mortaio, e distemperale con buon brodo, e passale per la stamegna, e ponile in un uaso stagnato, poi habbi libra una di Zuccaro, e oncia una e meza di Cãnella, e un sesto di Peuere, e uno ottauo de Garofani, e tanto Zaffarano che li dia il colore, e libra una di grasso di Manzo colato, e poni ogni cosa in detto Vaso, e ponilo al fuoco, sempre ben mescolando, e come hauera boglito per mez'hora, la leuarai dal fuoco e la porrai sopra le bragie sempre mescolandola, fin che uien spessa, poi la metterai a rafreddare, e come sara rafredata, la imbandirai, ponendoli sopra libra meza di Zuccaro, e oncia meza di Cannella.

Questa uiuanda si puo fare anche il di da magro, distẽperandola col brodo di Luzzo, o col Butiro in uece del brodo grasso.

A fare dieci piatti di minestra di puina passata per lo setazzo, di piu colori.

Pigliarai cinque Pouine fresche, e le passarai per lo setazzo in una pignatta ben uidriata con libra meza di Butiro fresco, e di Zuccaro libra meza, d'acqua rosata oncie tre, e mescolala bene, e come serà per leuare il boglio, sera cotta, e quando la hauerai imbandita poneraili sopra libra meza di Zuccaro, e se la uorrai fare gialla, poneraili un poco di Zaffarano, se incarnata, succo di More, o Carobbe, se Verde succo di Presemoli, e quando li uolesse tanto succo d'una di queste cose che fosse troppo liquida, li ponerai un poco di Farina d'Amito.

A fare dieci piatti di Minestra del Pastume di Sauonea.

Piglia Libre tre di Zuccaro bianco, e rompilo, e ponilo in una Cazzola, e bagnalo cõ oncie 4. d'Aqua rosata, e ponilo al fuoco a farlo bogliere tanto che sia tutto disfatto, tirando uia però la schiuma che detto Zuccaro fara, poi piglia di farina d'Amito oncie noue, e mettila in un uaso, con oncie otto d'Acqua rosata, e se sera moscata serà migliore, e con uno cuchiaro la distemperarai bene sino che diuenti in latte, e diuẽtato che serà, la getterai sopra il Zuccaro, essendo però il Zuccaro caldo, e la ponerai sopra il fuoco, e con una spata la mescolarai sempre a fuoco lẽto sino che sera congelata, e poi la lasciarai rafredare, e rafredata, la imbãdirai, e poi li porrai sopra fra tutti i piatti oncie quattro di Zuccaro fino, e un quarto di Cannella.

A fare dieci piatti di Genestrata, da Grasso, e da magro.

Piglia due enghistare di Latte chiara e fresca, e libra una di Farina di Risi, e libra una di Zuccaro, e oncie noue d'Vua passa netta, e oncie due di pignuoli mondi, e on

cie quattro di Cibibo damaſchino,cauate l'anime,tagliato al la longa,e oncie tre di datteri tagliati in pezzi,e un'oncia e un quarto di Cannella piſta,e un piccicotto di peuere,e alquanti Garofani peſti,e Gengeuro,e tanto Zaffarano, che li dia il colore e meſcola bene,e riponi ogni coſa inſieme,in un Vaſo bene ſtagnato,e ponilo al fuoco meſcolando ſempre per ſpacio di mez'hora, o meno, e mentre che boglierà,li gettarai dentro meza libra di graſſo di Manzo colato,o di Butiro freſco , e quando la uorrai leuare dal fuoco, li gettarai dentro un poco d'acqua roſata . E auertiſsi che la Vua paſſa non ſe li mette ſino a tanto che non e mezo cotta.

A fare Dieci piatti di Mineſtra di Leueſini.

Piglia due Leueſini di uitello, e falli cuocere ſi che ſiano ben cotti , e poi piſtali con i coltelli , bene con herbe olioſe inſieme,e poi ponli in un Vaſo a cuocere al fuoco con bnon brodo,e falle bogliere,poi piglia libra una e meza di Formaggio duro grattato,e Voua dieci, e mezo Bicchiero d'Agreſto,e un quarto di Peuere piſto,e un poco di zaffarano,e sbatti bene ogni coſa inſieme , e getta quel sbattuto in detti Leueſini,e laſciali un poco al Fuoco,cio è tanto che ſiano ben naſciuti, e poi leuali dal Foco , e gettali ſopra un poco di brodo graſſo,e ſera fatto.

A fare una uiuanda di Marene,o Pere Moſcardine, o Brogne,o Muniache,o altre Frutte freſche.

Piglia una buona libra delle ſopradette Frutte pelate , eccetto delle Marene,che non uan pelate ſenza Picolli,e ponila in una pignatta cō libra meza di zuccaro, e un pezzo di Cannella intiera , e mezo bicchiero di Vin nero

buono, e mezo Bicchiero d'Acqua rosata, e quattro oncie di Butiro fresco, e ponilo al fuoco, e falli leuare il boglio si che habbi quasi la cotta della salsa Reale, e poneli poi le Frutta, e lasciale bogliere sino che seran cotte.

A fare una minestra di coste di lattuca in modo, che Pareranno Zucche un Mese innanzi il Tempo.

PIglia i costoni, e piedi di Lattuca, e mõdali benissimo, taglia uia tutto il duro in pezzoli minuti, poi mettili a bogliere nel buon brodo, con un poco di buono persutto, o carne salata, secondo la quantita di che uuoi fare, e un poco di lardo pesto, e falli bogliere come faresti le zucche, e poi che seranno quasi cotte mettili un poco di presemoli, e un poco di basilico al tempo suo dentro, e un pochetto di Zaffarano che parerãno Zucche Naturali, e un poco di Agresto non li disdira niente, e se li porrai dẽtro anchora della cipolla pista sera meglio.

Crema alla francese, per empire Fiordeligi, Cappe sante di san Giacomo, Tortelle, e Casse da Pastelli, per minestra, & altro.

PRima pigliarai del latte secondo la quantita di che le uorrai fare, & uoua ben battute, e zucc. Poi pigliarai farina bianca con la metà del detto Latte, e distemperarai bene ogni cosa con la detta compositione, poi pigliarai l'altra metà del latte, e la ponerai in un uaso netto sopra la fiãma del fuoco ben chiara che non pigli fumo con buon Butiro fresco, e come bogliera, li getterai dentro la detta compositione, menandola molto bene con un bastone larghetto dal capo disotto, e li getterai dentro un poco d'acqua rosata, secondo la quantita che farai, e come uede

rai che sia stretta la leuarai dal fuoco, e la gettarai in uno altro uaso, poi potrai empire le paste sopra dette, e darle per Minestra con Zuccaro e Cãnella sopra.

Mollegnane, ouero, Pome disdegnose in minestra, o piene, o fritte, o nella teggia o sopra la Gratella.

PIglia le mollegnane, e mondale, e cauali le Anime, se le uuoi piene, e piglia del suo pastume, e buono formaggio e uoua e specie, e herbe oliose, e pesta bene ogni cosa insieme, & empile, e ponile il suo coperto che li hai tirato uia, e legalo bene si che non esca fuori il detto pastume. poi ponile a cuocere in buon brodo grasso, e le imbandirai tirando uia il suo coperto, poi li ponerai sopra Formaggio grattato, e specie, e questo sera il primo modo per farle in Minestra piene.

E uolendole fare in pezzi mondale, e dalli un buon boglio, e poi ponile in un uaso a cuocere con buono Formaggio duro, spiciaria, Voua, & herbe oliose minute, e sera Minestra diuina.

E se le uorrai nella Teghia seruarai il modo che si tiene a fare le rape ramute, aggiungendo tra quei suoli un poco di persutto minuto minuto, e Basilico, il quale, e il suo uero condimento.

E se le uorrai fritte, seruarai il modo delle Zucche fritte. E se le uorrai su la Gratella, o su le bragie non le mondarai, e le empirai del primo modo di quelle che uanno allesse, e poi che seranno ben cotte, le mondarai.

Minestra d'Orzo passato, Sostantioso.

Piglia L'orzo pilato, e ben mondo, e laualo a piu lauature poi fallo cuocere in brodo si che sia ben cotto, e passalo per la stamegna come sera ben cotto, e ponilo in un uaso, ben uitriato con buon brodo di Cappone, e habbi una Polpa, o due di Cappone ben peste nel mortaio, e poi passate cō brodo per la stamegna, e poni ogni cosa in detto uaso con zuccaro, e ponilo alle bragie, tāto che leui il boglio sempre mescolando, et come leua il boglio, gettali dentro un poco d'acqua rosata, che sera cotto, e come sera imbandito, poneli sopra dil zuccaro, e sera come beuanda.

Minestra d'Orzo, per ammalati.

Piglia L'orzo pilato, e mondo, e ben lauato, e fallo cuocere in acqua, e come sera ben cotto, passalo per la stamegna, poi habbi uno uaso uitriato, e ponilo dentro con Latte d'Anime di Mellone, e Zuccaro, e fallo leuare il boglio sempre mescolandolo, e sera cotto, e li puoi aggiungere anchora un poco d'acqua rosata.

Miraos, di pizzoni, o Ficadetti di cui si serue in uece di minestra.

Piglia libra una e meza di mādole ambrosine brustellate, e pestale in un mortaio, e dopoi che l'hauerai pestate, distemperale cō un poco di brodo che habbia del spesso e ponilo in una pignatta con oncie noue di zuccaro, oncia meza di Cannella, e uno ottauo di Peuere. Poi ponilo sopra le bragie a bogliere ben destramente, sempre mescolādo, e un poco dopoi, habbi due paia de Pizzoni, ouero Pollastri arrostiti a mezo, et tagliati in quarto, e poneli dētro, e falli boglier un pezzo, si che siano cotti, poi leuali dal fuoco e poneli sopra il succo di quattro narāci, o agresto, o li

mone,

mone, e quando seranno imbanditi, li porrai sopra oncie due di Zuccaro, e un quarto di Canella.

Minestra d'herbicine alla Francese.

PIglia le herbicine, e nettale, e lasciale intiere, e mettili dell'acqua che boglia, e falli dare un boglio, e come seranno mezzo biscotte, cauale dell'acqua, e mettile sopra una tauola, che si possano scolare, e poi pestale con i coltelli, siche siano peste bene, & struccate, & poi mettile in un Vaso con Lardo pesto minuto, e falle sofrigere, & poi habbi brodo grasso, & metteglielo dentro di modo che nō siano troppo chiare, e falle bogliere un poco, e poi ponili dentro del peuere pisto, e conzale che stian bene di Sale, e poi habbi un pezzo di Carne uergelata e tagliala in fette, e frigela nella patella in bianco, e poi togli fette di pane brustelate che siano colorite. E come son cotte le herbicine poni le fette del pane nel fondo del piatto, e poni le herbicine sopra, e poi sopra le herbicine poni le fette della Carne uergelata fritte.

A fare dieci piatti di minestra alla Ongaresca.

PIglia Voua quindici, e sbattile molto bene, e bicchieri quindici di latte di Vacca buona, e incorpora bene insieme, e poneli libra una di zuccaro pisto, e libra una di butiro fresco, e incorporato bene ogni cosa insieme, poni detta cōpositione in una pignata di terra bene inuidriata. Poi togli uno uaso d'acqua, e ponili dentro la detta pignata coperta, e fa bogliere detto uaso, sino che sera cotta, & auertißi a tenere posto acqua nel detto uaso che non stia troppo sciemo, e che boglia a lento Fuoco, e imbandità la uiuanda ponili sopra libra meza di zuccaro.

A fare Ongareſca d'altra ſor= te per piatti dieci.

PIglia quindici bicchieri di buono latte di Vacca, e nõ hauendo latte piglia tanta acqua, e libra meza de butiro freſcho, e tre bicchieri d'Agreſto, o meno, ſecondo che lo uuoi acetoſo, poi togli la mollena d'un Pan groſſo, e bagnala nell'agreſto, e peſtala con oncie tre d'uua paſſa, e oncie tre de pignuoli mondi, e libra meza di zuccaro, e oncia meza di canella, e peſta un poco di zaffrano, e fa bogliere ogni coſa inſieme, meſcolãdola tãto che ſia ſpeſſa, e metteli quando la uuoi leuare dal fuoco, un poco d'Acqua roſata.

A fare mineſtra d'uoua rotte a l'On= gareſca per piatti dieci.

PIglia uoua quaranta, e sbattile bene in un Vaſo con due ſcutelle d'agreſto, & una d'acqua, e dopoi che hauerai ben sbattute tutte queſte coſe inſieme, paſſale per lo ſetazzo poi ponile in ua pignata ben netta, e uidriata con libra meza di butiro freſcho, e libra meza di zuccaro, poi habbi una caldara d'acqua ſopra il fuoco, che boglia e mettili dentro detta pignata tanto che ſtia coperta ſino la metà, e meſcolela ſempre con una ſpatola inſino à tanto, che dette uoua ſi appiglino un poco, come ſarebbe un ſapore, poi le imbandirai con Zuccaro e Canella ſopra.

A fare Verze piene in mineſtra.

PIglia Verze Cappuzzate, e cauali le foglie grandi d'intorno, e nettale bene, poi mettile ammoglio in acqua freſcha, poi piglia Formaggio duro grattato, & uoua e Lardo peſto, & herbe olioſe, e Noci monde ammaccate, e un poco di peuere, gengeuro, e Garofani, ouero un poco di

Noce moſcata peſta, e un poco di Zafrano, e un poco d'aglio, e incorpora bene ogni coſa inſieme, e fa il tuo pieno ſecondo la quantità che uuoi fare, poi piglia i coreſini della Verza, & aprili, e impili del detto paſtume, e poi legali con filo, e poneli a cuocere in buon brodo graſſo con un pezzo di buon perſutto, e una buona peſtata di Lardo. E quando ſerà quaſi cotta li porrai una brancata de praſemoli peſti con i coltelli, e ſe li porrai mortadella gialla a cuocere ſeco ſeranno diuine.

A fare mineſtra di Carne.

Piglia un Coſſetto di Vitello che ſia ben peſto minuto e Rognolata di Manzo netta da quelle pelleſine tanto quanto ſeriano i dui terzi della carne, e peſta bene ogni coſa inſieme, e poi gettale in una pignata ſopra le bragie con gengeuro, e poco peuere, ſecondo il tuo giudicio, e da uenti garofani intieri o piu, o meno, e come ſerà cotta, li porrai ſecco ſucco di Naranci, o Agreſto, e ſe foſſe ſpeſſa li aggiungerai un poco d'acqua, ouero brodo che è meglio, e la farai cuocere, e come ſerà cotta, la porrai indrieto, e poi l'imbandirai ne i tuoi piatti, e nel mezo di detta Mineſtra li porrai uno uouo duro mondo, con tre Garofani dentro, e uno Vouo però per piatti.

A fare Ceſi enfranti, con Codeghe.

Piglia i tuoi Ceſi mondi e netti, e lauali con acqua di po, ouero di fiume, e poneli a cuocere in detta acqua, e coſi come ſi uanno cuocēdo, aggiungeli buon brodo graſſo, e poi piglia una buona peſtata di Lardo, e gettagliela dentro a cuocere, e fa che ſia ben peſta, e poi piglia le tue codeghe cotte alleſſo da ſua poſta, e tagliale in quadretti,

e gettagliele dentro con herbe oliose che sian ben peste cõ i coltelli e fa che li sia sopra il tutto della menta, o uerde, o secca, in poluere, e Peuere, e gengeuro, e poi l'imbandirai.

A fare minestra di louertisi, o Sparsi, Quando son piccioli.

Piglia le cime di louertisi, e dalli un boglio, e poi cauali fuori, e poneli in buon brodo grasso con una fetta di Persutto, e poneli un pochetto di Peuere, e uno di Zaffrano, e uno di Canella, e falli bogliere cosi a bell'agio, che siano cotti, e non disfatti, poi piglia fette di Pane quadre un poco brustellate fritte in dileguito frescho ouero Lardo, e quando uorrai imbandire detta minestra ponerai dette fette di pane nel piatto, e li ponerai sopra detta minestra.

A fare uerze da magro d'altra sorte.

Piglia i Coresini delle Verze, e taglali in quarti, e laua li molto bene, e habbi la tua acqua al fuoco che boglia, e ponle dentro con un pezzo di grosta di formaggio duro, con meza libra di butiro fresco, e Sale, e come son quasi cotte, li ponerai dentro altra meza libra di butiro, & una buona brancata de Prasemeli spezzate con le mani, e come seranno per imbandirsi li porrai sopra formagio duro grattato con un poco de peuere mescolato, e cosi in cambio di butiro, le potrai fare con olio.

A fare una soppa di uua passa passata.

Piglia meza libra d'uua passa ben monda, et lauata, e pistala nel mortaio, poi distemperala con uino nero, & se serà dolce serà migliore, poi passala per il setazzo in una pignata netta, poi aggiungili Zuccaro, & Canella

ſecondo il tuo giudicio, & ponila a cuocere ſu le bragie, poi habbi apparecchiato uno piatello con cinque o ſei fette ſottili di pan boffetto broſtellato, e gettali ſopradetto ſapore giungendoli ſopra Zuccaro, e Canella, & ſera ottima.

A fare una ſuppa di Cibibo reale.

PIglia meza libra di Cibibo, e cauali l'anime, poi mettilo ammoglio in acqua roſata per un'hora, poi caualo de la detta acqua, e ſciugalo bene con una Saluietta bianca, poi ponilo in una pignata ben netta con due bicchieri di Turbiano ouero altro uino biancho, & ſe ſera dolce, ſerà migliore con un poco di Zuccaro, & Canella fina, & fa bogliere tanto queſte coſe inſieme, che uenga ſpeſſo il Sapore, Poi habbi alcune fette di Pan boffetto bruſtellato, e mettile in un piatto, Poi gettali ſopra detto Cibibo & ſapore, e poi un poco di Zuccaro, e Canella ſopra, & ſera ottimo.

MINESTRE PER DI DI QVARESIMA.

A fare dieci piatti di mangiar bianco da magro.



Iglia lib. tre di Mandole ambroſine ben pelate e peſtale, e poi macinala colla Macinella col latte d'eſſe Mandole, e come ſono macinate, ponile al fuoco ſuſo uno tripiedi in una cazza ben ſtagnata cō libra una di Farina di Riſo, e libra una di zuccaro fino, e cō un Luzzo, o Varolo peſto: e paſſato p lo ſetazzo, e fa bogliere ogni coſa inſieme mez'hora buona ſempre meſcolādo colla ſpatola di legno, e come è cotto queſto mangiare, poneli dentro un poco d'acqua roſata, e leualo dal fuoco, e

imbandito che serà, ponili sopra del Zuccaro fino.

A fare minestra d'amito da magro per piatti dieci.

Togli libre due e meza di Mandole ambrosine mõde e pestale bene e fanne latte, poi habbi oncie otto di Farina d'Amito, e libra una di Zuccaro bianco, e metti ogni cosa insieme, in una cazza ben stagnata, e ponila al fuoco a bogliere guardandola dal fumo, e falla bogliere ꝑ un quarto dihora, sempre mescolãdo, e come la leuarai dal fuoco, li gettarai oncie quattro d'acqua rosata dẽtro, e quã do l'hauerai imbandita li porrai sopra del Zuccaro.

A fare Riso Turchesco da Magro per piatti dieci.

Piglia libre due e meza di Mandole ambrosine monde peste bene, e fanne latte, distẽperãdolo con acqua, poi habbi libre due di Riso che sia lauato, e rilauato con acqua calda, tanto che sia ben biancho, poi habbi una cazza ben stagnata e netta, e poneli dentro il latte, e il Riso con una libra di Zuccaro biancho, e mescola bene ogni cosa insieme, e poi mettilo al fuoco chiaro sempre mescolando, fino ch'el Riso a te parerà ben cotto, e all'hora lo spiccarai dal fuoco, e li porrai dentro mezo bichiero d'acqua rosata, e come l'hauerai imbandito li ponerai sopra del Zuccaro.

A fare genestrata da magro per piatti dieci.

Piglia libre tre di Mandole ambrosine ben pelate e peste e fanne latte distemperandolo con Acqua, poi mettilo in una cazza ben stagnata, e netta con libra una e meza di farina di Riso ilquale distemperarai bene con detto latte, e con libra una, e meza di Zuccaro poi ponilo suso uno Tripiedi al fuoco chiaro sempre mescolando, come si fa il bianco mangiare, Poi ponili dentro oncia una di canel

la fina, e oncia meza di peuere, e tanto Zaffrano che la faccia gialla, e libra una d'uua paſſa ben lauata, e monda, con libra meza di Pignuoli, e dieci Datteri tagliati minuti, e oncie tre di Cibibo damaſchino, e come ſerà cotte, li ponerai dentro mezo Bicchiero d'acqua roſata, e come la hauerai imbandita, li porrai ſopra Zuccaro, e Canella. ma nota, che come è meza cotta, biſogna porli dentro dell'Vua paſſa.

A fare la carabazada da magro per piatti x.

TO gli cipolle e mõdale, e falle bẽ cuocere in acqua, poi cauale fuora di detta acqua collata bene, e ponile in una cazza bene ſtagnata, con libre due di buono Olio e falle bogliere ſempre rompendole, e meſcolãdole, poi habbi libra una e meza di Mandole ambroſine ben pelate, e peſte, e diſtemperale con Agreſto, ſiche reſti ſpeſſette, e gettale dentro a detta cazza con oncia meza di Canella, e falle bogliere un pochetto ſempre meſcolãdo, poi come è cotta, e imbandita gettali ſopra Zuccaro e Canella.

Altra Suppa dorata da magro.

PIglia libra una di Mandole ambroſine bene bruſtellate, e libra meza d'uua paſſa ben lauata netta, e uoua di peſce cotte alleſſe, e peſta bene ogni coſa inſieme e diſtemperale con brodo magro e paſſale per la ſtamegna, e ponile in una cazza ſtagnata con libra meza di Zuccaro, e un quarto di Canella, e il ſucco d'otto Naranci, o agreſto, e mettile al fuoco, e falle bogliere per ſpacio di piu d'un quarto d'hora ſempre meſcolãdo, e poi habbi fette di pane boffetto bruſtellate, e fritte in buono olio, e ponile in piattelli, poi gettali ſopra detto ſapore, con zuc=

caro e Canella ſopra,E in uece di frigere il pane,il potrai mogliare un poco in buon brodo di Peſce, poi il porrai ne i piattelli,e il ſapore ſopra.

A fare lente in ſapore.

Piglia uua paſſa,e nettela molto bene,e ponila in un Mortaio,e peſtala molto bene cō pane ben bruſtellato che ſia ſtato ammoglia nel Vino nero,e un poco d'aceto inſieme,e peſta bene el detto pane,e l'uua paſſa, poi diſtempera ogni coſa con detto Vino, e Aceto,e paſſa per lo ſetazzo,e come hai paſſate queſte coſe ponile in un uaſo cō mele,tanto c'habbi del dolce,& acetoſo,poi Canella,e Peuere,e ponile ſopra il fuoco,che boglia adagio,meſcolando queſta compoſitione con una Cazzola ſino a tanto che ueda che ſia honeſtamente ſpeſſa . Dopoi piglia la tua Lente ſcolata che ſia cotta nell'acqua,e mettila a bogliere in detto ſapore un pochetto,e ſerà fatto.

A fare mineſtra di Luzzo.

Piglia due Luzzi di libre cinque l'uno, e ſcorzali coſi crudi,e poi piglia la panza,e i lombi,e nettali bene dalle ſpine e peſtali co i coltelli come fareſti il lardo da ponere in mineſtra,poi piglia libr'una e meza di butiro, e peſtali ſeco herbe olioſe,et praſemeli,e un poco di Cipollina ſe ghe ne uuoi,e pōi tutte queſte coſe un poco a disfrigere,poi habbi una pignata,e riponigliele tutte dentro cō poc'acqua,e ſucco di Narāci,o agreſto,e dodici Torli d'uoua e oncie ſei d'uua paſſa, e di canella oncia meze , di Peuere un quarto,e di Gengeuro un quarto,e de Garofani uno ottauo,& falla cuocere adagio,adagio,e ſerà buona.

A fare ſpinagi in ſapore.

PIglia i ſpinagi ben netti, e lauati, e poi maluali molto bene nella patella, e ſtruccali bene da quell'Acqua, e poi ponili dentro, Olio, Mele, e Aceto, ſecondo la quantità che li uuoi fare tanto ch'habbiano il dolce, e lo acetoſo, poi piglia uua paſſa ben lauata, e monda, con canella, peuere, e pochi garofani, e poco zaffrano, con un poco d'acqua, e falli bogliere in una pignata ſtuffata, e ſerà fatto.

A fare una ſuppa di Cibibo, o Brogne, o Fiche, o Marene ſecche.

PIglia libra una di cibibo, e cauali l'anime, e lauale bene, e ponilo in una pignata con un bicchiero di uino dolce bianco, o Maluaſia, e mezo bichiero d'acqua roſata e libra meza di zuccaro, e oncie quattro di butiro freſco, e un pezzo di Canella intiera, poi fallo bogliere quanto ti pare che baſti, & habbi il tuo pane bruſtellato boffetto, in fettine quadre ſottili, e ponilo nel fondo del piatto, poi gettali ſopra le frutta e ſapore, e zuccaro, e canella, e ſimilmente fa alle altre, e anche puoi imbandire ſenza pane, per uariare, e in uece d'acqua roſa, puoi anche adoperare altra acqua.

A fare una ſuppa di Calcinelli magra.

PIglia i Calcinelli dopoi che ſerano ſtati ammoglio, e netti bene dal ſabione, e ponili in un uaſo con herbe olioſe peſte minutamente, con un poco d'olio, & un bichiero d'agreſto, et un bichiero d'acqua, e un poco di peuere, e gengeuro, e zaffrano, e fa bogliere ogni coſa inſieme, poi habbi il tuo pane tagliato in fette ne i piatti, e getali ſopra detti Calcinelli, e brodo, e ſerà fatta.

MOSTARDA.


IGLIA libra una di Zuccaro chiarificato, di Canella pesta fina oncia una, di gengeuro oncia una, di Garofani oncia meza, di seneua pesta oncia sei, & mescola ogni cosa insieme, e passa per lo setazzo, ouero macina ogni cosa insieme con una macinella, e serà perfettißima, e non la uolendo di Zuccaro li porrai del Mele.

Mostarda d'altra sorte.

Piglia libre quattro di Mele, e ponilo alla cazza con due bicchieri d'aceto forte biancho, e falli leuare il boglio tanto che faccia la schiuma poi leua uia quella schiuma con una cazza forata, e cola detto mele per la stamegna, poi tornalo al fuoco, & fallo bogliere tanto che torni spessa come è quando é cruda, poi leuala, & incorpora seco la seneua purgata in Aceto forte, menandola tanto bene che diuenti come è uno elettuario. ma bisogna sentire spesso come piace la fortezza. Poi aggiungeli una oncia d'ottima Canella, & un poco d'acqua rosata.

A purgare la Seneua, pigliala che sia pesta sottilißimamente & passata per la stamegna, & ponila in una Catinella, si che si incorpori cō l'aceto forte boglīete mescolādola ogni giorno due uolta per spatio d'otto giorni tāto che lasci la sua amaritudine, & che resti in corpo d'elettuario.

Limonea per piatti dieci.

Piglia libre due di Mandole monde, Poi togli le polpe d'un Cappone allesso, e pesta ogni cosa insieme, e distem-

pera il tutto con brodo magro, e passalo per lo setazzo, poi ponilo in una cassa bene stagnata, e ponili libra una e meza di Zuccaro ben bianco dentro, & oncie tre di farina d'amito, e distempera bene, e ponilo su le bragie, e fallo bogliere per spacio di mez'hora, dopoi mettili dentro fino a otto limoni tagliati in pezzoli minuti, con mezo bichiero d'acqua rosata, e questa limonea si mette sopra teste di Vitello, o Capponi alleßi, con grane di pome granate sopra, o fiori di Boragio, o d'altra sorte, secondo il tempo.

Sapore di carobbe.

PIglia carobbe otto, che siano belle, e falle cuocere in acqua tanto che siano ben cotte, dopoi pestale nel mortaio, e passale per lo setazzo con un poco d'aceto, poi ponile in una pignata, con libra una di zuccaro, e meza oncia di canella fina pesta, e falle bogliere un poco, poi levale dal fuoco, & serà cotto.

Sapore biancho per piatti dieci.

PIglia lib. una di mandole pelate, e una mollena di pane bianco, e lib. meza di Zuccaro bianco, e pesta bene ogni cosa nel mortaio, e poi che serà ben pesto ogni cosa, distemperarai con agresto, e un poco d'acqua rosata, e li ponerai anche il succo di due, o tre Limoni, e imbandito, li porrai un poco di Canella fina sopra.

Altro sapore bianco da mettere sopra pesce o Galane fritte, od altro.

PIglia le galane, o altro pesce fritto in olio, o in Butiro, poi piglia mandole ambrosine pellate, e pestale con uno spigolo d'aglio, poi distempera cō agresto, aggiungendoli un poco di Zaffrano, e canella, e poni ogni cosa in

ſieme, al fuoco tanto che leui il boglio, & dopoi gettali ſopra le Galane, e altro peſce, aggiungendoli poi ſopra, Zuccaro, e Canella.

Sapore incarnato per piatti. x.

PIglia per tempo d'inuerno otto Carobbe, e raſſali un poco di ſopra la ſcorza, e poi mettile a bogliere ſecondo la quantità che ne uuoi fare, poi piglia di mandole ambroſine libra una ben pelate, e monde, e libra una di Zuccaro che ſia bianco, & una mollena di pane bianco, e peſta bene, Poi con la acqua doue ſeran boglite le Carobbe diſtẽperarai ogni coſa inſieme, & porrai ſeco agreſto, o ſuco di Limone, e colarai il tutto per la ſtamegna, e lo metterai in una caſſa ſtagnata, con un poco di Canella peſta fina ſopra le bragie, ſiche leui il boglio, e ſerà fatto, E le more fan il medeſimo.

Sapore Giallo, imperiale per piatti, dieci.

PIglia libra meza di mandole ambroſiue pelate, e mollena una di pan macinato colla macinella con un poco d'Acqua roſata, che ſia come un latte, poi piglia dette coſe e ponile in un uaſo, con libra meza di Zuccaro, e oncia meza di Canella fina peſta, e oncie due de pignuoli mondi e oncie due d'Vua paſſa, e mezo ottauo di Zaffrano, e torli ſei d'uoua cotte, e poi di nuouo, torna a macinare ogni coſa inſieme, e diſtempera co la Maluagia, e poi poni al fuoco, tanto che ſia cotto, ponendoli ſopra zuccaro, quando ſerà imbandito, e li potrai ancho mettere ſopra grane di Pome granate o confetti, o fiori.

Sapore Gialo d'altra ſorte.

PIglia la mollena d'un pane biancho, e mettila ammo=

glio in Vino biancho ben dolce, e aceto forte per la metà del Vino, e mettile a bogliere con oncie sei di mele biancho ben purgato, e poi passala per la stamegna con canella pesta fina, e tãto zaffrano ch'el faccia ben giallo, e serà fatto.

Salsa reale per piatti dieci.

Piglia una pignata di terra nuoua, e ponili dentro libre due di zuccaro grosso, e quattro bicchieri d'aceto biancho forte, e dodici Garofani intieri, e un pezzolo di Canella fina, tagliata minuta. Poi mettila al fuoco sopra le bragie, e falla bogliere tanto che sia spessa il douere, e ben schiumandola, guardandola spesso che non passasse la cotta, e un poco di noce moscata pista li serà buona. I Francesi usano questa salsa sopra un figato di uitello, o Castrone in pillottato di Lardo arrosto.

Salsa bastarda per piatti x.

Piglia libra una di Mandole brustellate, e libra una d'uua passa, e una mollena di pane brustellato, che sia stato ammoglio in aceto forte, e dopoi pesta ogni cosa insieme, e passa per lo setazzo con aceto, e brodo magro, e poni il passato in una pignata alle bragie, con libra una di Zuccaro, e oncia meza di Canella fina, e falla bogliere tanto che uenga spessa.

Salsa di Pauo per piatti dieci.

Piglia libra una di Mandole baustellate su il Battile e libra una d'uua passa, e otto fichadetti cotti su le bragie, e sei Torli d'Voua, poi toglie aceto forte, e brodo magro, e peste che tu hauerai le sopradette cose, e macinate, stẽperale, e passale p lo setazzo, poi mettila in una cazza stagnata, o pignata con lib. una di zuccaro, e oncia meza

di canella fina pesta e falla bogliere quasi mez'hora, e pon le dentro il succo di sei Naranci, quando è quasi cotta.

Salsa di Torli d'uoua.

PIglia Prasemoli, Finocchio, basilico, Serpile, Torli d' Voua duri, Ficadetti cotti sulle bragie, Zuccaro, o mele, Specie, mollena di pane mogliata in aceto forte, e pesta bene ogni cosa insieme poi distempera con aceto forte e serà ottima.

La inuernata la potrai fare con prasemoli freschi, Serpile, menta, e Finnochi secchi, pigliando Ficadetti de Polli allessi, e Torli d'uoua duri, e specie d'ogni sorte, ma piu Canella, e pestato bene ogni cosa insieme, & distemperato con mele, o zuccaro, e aceto forte, e quando è imbandita ponendoli sopra zuccaro, e Canella.

Salsa uerde dolce, e forte.

PIglia Prasemoli, Menta, Drago, e pesta ogni cosa insieme, poi habbi mollena di pane biancho mogliata in aceto forte, e Sale, e Peuere e distempera ogni cosa insieme, con aceto forte, E uolendoli un poco d'aglio potrallisi porre, e uolendola dolce, li porrai Mele, o Zuccaro.

Salsa dolce d'altro modo.

PIglia Prasemoli, serpile, e Finocchio fresco, Torli d' Voua cotti duri, e pesta bene ogni cosa insieme, poi uolẽdola dolce giongeli zucche, mele, e specie, e poi distẽpera bene ogni cosa insieme, cõ aceto forte, e non la uolendo dolce ponili le specie senza mele, o zuccaro, si puote anco fare a un bisogno di pãpani di uiti, o di frumẽto in herba.

Salsa uerde d'agresto.

PIglia prasemoli, finocchi freschi, Basilico, molena di

pane mogliata in agresto, e pesta bene ogni cosa insieme, e poi distempera con agresto.

Salsa nera Francese sopra lonza arrosto.

PIglia Pane brustellato, e ponilo ammoglio in uino nero, e brodo di Carne, o Cappone, e pestalo, e poi che sera pesto, passalo p lo setazzo, e ponilo a bogliere, cõ un poco di Canella, Peuere, e Garofani pesti, e serà fatta.

Agliata bianca, morella, uerde e gialla.

PIglia i garugli delle Noci, e mondali, e mollena di pan bianco mogliata nel buon brodo, e Aglio quanto piace, e Sale, e pesta bene ogni cosa insieme, poi distẽperala cõ buõ brodo, o di Carne o di Pesce, secondo che ti piace e non li uolendo aglio, li porrai peuere, e gengeuro, e uolendola Gialla, li porrai un poco di Zaffrano, uolendola morella, o incarnata, piglia carobbe rassale sottilmente, e ponle a bogliere in acqua, e cotte, piglia la parte disopra che è colorita, e passala per la Stamegna con brodo, e ponila in una pignata, e falla leuare il boglio e distemperala con altro brodo, e passala per lo setazzo, e poi distempera la tua Agliata con piu colore o meno, secondo che la uorrai aperta, o scura, le more al tempo faranno tale effetto, e l'uua nera. Similmente uolendola uerde, piglia il succo de Prasemoli, o Bieta, e lo porrai a bogliere in una pignata con brodo, e prasemoli, o Bieta, e come è ben cotta l'herba, e che è uenuto spesso, lo passarai per lo setazzo, poi distẽperarai con brodo, e poi distẽperarai la tua agliata, e tal sapore ua freddo, e in uece de garugli la poi fare di Mandole, di Nizzole monde, e d'anime di Muniache, maßimamente l'Estate, e si puote dare sola, o incorpora

ta di uiuande da carne, o da pesce allesso grosso, e sopra maccheroni.

A fare camelino per piatti x.

Piglia libra una d'uua passa monda, e la mollena di tre pani brustellati, & mogliati in aceto forte, e pesta bene ogni cosa insieme, poi piglia una caraffa di buõ uino nero, e due bicchieri di bono aceto forte, e distempera ogni cosa insieme, e passa per la stamegna, poi aggiungili libra una di Mele, e piu e meno si che al tuo giudicio habbia del dolce, & acetoso, e oncia una di Canella pesta, e oncia meza di peuere, e oncia meza di Gengeuro, e un quarto de Garofani, e lo porrai in un uaso, con libra una d'uua passa monda, e lo farai bogliere tanto che si inspeßisca sempre mescolandolo, e facendolo cuocere a bell'agio, poi lo porrai ne i piattelli da sua posta, o sopra Vcelli, e Carne arrosto, e pesce fritto, o doue ti piacerà, e tal sapore si puote anche fare col pane grattato.

Sapore Francese Sopra Capponi, o Lonza arrosto o altro per piatti dieci.

Piglia pome dolci sei cotte sulle bragie, e cipolle quattro arrostite nella Giotta. Poi pesta le dette Pome, e Cipolle nel mortaio, & piglia Vino nero, e un poco d'aceto, e distempera le dette cose, e passale per lo setazzo, e ponile in una cazza stagnata con di mele, o zuccaro oncie otto, e uno sesto di Peuere, e un sesto di gengeuro, e meza oncia di Cannella, e un poco di Noce moscata pesta, poi ponilo al fuoco a bogliere sempre mescolando fino che serà spesso, E poi li metterai un Limone tagliato, in fette seco.

Sapore

Sapore alla Francese sopra Lonza in altro modo.

PIglia pane ben brustellato, e ponilo ammoglio in aceto, e agresto tanto dell'uno quanto dell'altro, e passalo per lo setazzo, e poi ponili dentro Macis, peuere, e poco Zaffrano pesti, & qualche Garofano intiero, e ponilo in una cazza ben stagnata a bogliere, tanto che i Garofani diano l'odore. E quando serà cotto caua fuori i Garofani, e ponilo sopra a che arrosto uuoi.

Sapore sopra allesso arrosto, e sofritto per piatti x.

PIglia libra una di Mandole ambrosine pelate, e fette sei di pane biancho mogliate nel brodo, e ben pesto, ogni cosa insieme, distemperarai con un poco di Agresto, e passarai ogni cosa per lo setazzo. Dopoi lo riponerai in una pignata con libra meza di Zucch0aro, e un poco di gengeuro, e lo ponerai al fuoco, e lo farai leuare un boglio, e serà fatto.

Brognata per piatti x.

PIglia quattro scudelle di Brogne nere, e due mollene di pane, e ponile in un uaso con di Sabba, o agresto: nõ molta quantitade, e falle bogliere un pezzo, dopoi passale per la stamegna, siche non li resti niente di polpa, e quello che serà passato, tornalo al fuoco nel detto uaso cõ lib. una di zuccaro, e oncia meza di Cannella pesta, e fa bogliere tanto che diuenti alquanto spesso, e di questo sapore ne puoi mettere su molte uiuande, e quando le brogne son secche ponile prima ammoglio nel uino nero.

Peuerata per piatti dieci.

PIglia Le fette di tre pani brustellate, e ponile ammoglio in Acetoforte, e dopoi strucca detto pane con

le mani, e pestalo bene nel mortaio, poi passalo per la stamegna cō brodo, e ponilo in una Cazza bē stagnata con lib. due di Mele, e un terzo di Canella pesta fina, e un terzo di Peuere, e un poco di zaffrano, se ti piace tanto che habbi il gialletto. Dopoi mettila al fuoco, e falla boglire per spacio di mez'hora, Poi la porrai sopra qual Saluaticina uorrai, e li potrai ponere sopra Mandole tagliate, o Pignuoli mondi, se ti piacera.

Peuerata da pesce per piatti dieci.

PIglia libre due di Mādole ambrosine brustellate col la gussa, e lib. una d'uua passa monda, e lauata, e pesta bene ogni cosa insieme. e distempera con aceto, poi passa per lo setazzo ben spesso, Poi poni il passato in una cazza ben stagnata con libra una di Zuccaro, ouero Mele, e oncia una di Canella fina pesta, e oncia meza di peuere pisto, e mescola ben ogni cosa insieme, Poi mettila sopra le bragie sempre mescolandola, e falla cuocere adagio, poi ponla sopra a che sorte di pesce uorrai.

Sapore detto galatina per piatti dieci.

PIglia le fette di due pani brustelate, e mettile ammoglio in aceto bianco forte, poi pesta detto pane, e passalo per lo setazzo, poi togli libra una di Zuccaro, ouero mele per quella quantita che uuoi fare, e di Canella oncia meza, e di peuere un quarto, e Zaffrano, poi mettila in una pignata al fuoco, e falla bogliere un pezzo sempre mescolandola, e serà fatta.

Sapore sopra gambari fritti.

PIglia i gambari, dopoi che son cotti allesso, e mōdali la coda, lasciādola cosi mōda attacata al busto e ponili a frigere nella patella in butiro fresco, poi ponili sopra aceto, a agresto, e un poco di Canella fina, e dalli due uolte nella patella, con qualche grano di Crespina, o di Agresto o Marene intiere, quādo è il tēpo, poi leuali dalla patella, e falli stare un poco stuffati, poi imbandeboli serranno buoni.

Sapore di marene o brogne o uua fresca per piatti dieci.

PIglia scutelle sei di Marene, nettale da i piccolli, poi mettile a bogliere in una pignata con mollena di pane, tanto che sia asciutta quella humiditade, dopoi passa le Marene ꝑ la stamegna, e ponile in una cazza con di zuccaro concie sei, e di canella fina pesta oncia meza, e stringelo quanto a te piace e sera fato. E'l medesimo modo seruarai in quello di brogne, o Vua.

A fare sapore Reale sopra pesce fritto per piatti dieci.

PIglia libra meza di Nizzole, libra meza de pignuoli, e libra meza de noci monde, e libra meza d'uua passa ben lauata, e fino a sei fette di pane mogliato in uino nero, e pesta bene ogni cosa insieme, e paßa per la stamegna con concia meza di canella, & uno quarto di Peuere un quarto de Garofani, e libra meza di Zuccaro, e un poco di zaffrano, in buono brodo di pesce, e ponilo a bogliere nella pignata, poi hauerai il tuo pesce fritto in buono olio e li porrai sopra il detto sapore, quale uuole hauere uno

poco piu del ſpeſſo che del chiaro, & uuole eſſere freddo, e come lo hauerai imbandito ne i piatti, li porrai ſopra una oncia di Canella fra tutti.

Aglione ſopra peſci, rane lumache, e altro ſimile.

PIglia aglio, Finochi, Praſemoli, Baſilico, Pampani e peſtali bene inſieme, con mollena di pane mogliata in agreſto, e diſtempera ogni coſa inſieme, con agreſto, e paſſa per lo ſetazzo, che non ſia troppo chiaro, poi ponli un poco di Peuere, e un poco d'Olio, e Zafrano, poi ponilo a cuocere in una pignata a bell'agio, tãto che ſia ſpeſſetto, poi giungeli Finochi freſchi sgranati, e lo imbandirai caldo ſopra quello che uorrai.

A fare agreſto cotto.

PIglia Agreſto collato, e la molena di due, o tre pani grattati, e baſilico, e Finocchio uerde, e peſta bene ogni coſa inſieme nel Mortaio, e diſtempera ogni coſa nel mortaio con agreſto e poi paſſalo per la ſtamegna con un poco di Peuere, e Zaffrano, ſe ti pare, e Aglio, ſe piace ad alcuno, e ponilo in una pignata, e falli leuare il boglio tanto che diuenti ſpeſſetto, come è proprio la moſtarda ſecondo il tuo giudicio, e ſera fatto.

A fare agreſto chiaro.

PIglia il tuo agreſto, e ponilo in una pignata con Finochi freſchi ſgranati, e Peuere, e Zaffarano, e Sale, e uno gocciolo d'olio, che li dia l'occhio, e poi falli leuare il boglio, e ſera fatto.

Sapore ſopra peſce ad altro modo, detto Cordiale.

PIglia agreſto, e un poco di Sabba, e sbatteli dentro due Torli d'uoua e un poco di Zaffrano, e rappreſen=

talo al fuoco fino c'ha preso il corpo, e dopoi gettalo sopra a quello che te piacera, con Zuccaro, e Canella sopra.

POTACCI, BRODI, E ROBBA IN Tiella, e in pignata atuffata, e in Forno.

A fare brodo lardiero, di Carne.



Iglia carne e tagliala in pezzi con carne uergelata tagliata quadra, come sono i Dadi. Poi togli Saluia un poco tagliata minuta, poi piglia brodo, ouero acqua, e falla bogliere, poi habbi uua passa, e metteglieia dentro, poi togli mollena di pane brustellato, e mettilo ammoglio in aceto forte, poi passa con il setazzo con detto aceto, e con un Bichiero di Vino nero, e Mele, ouero Zuccaro, poi mettili Canella, Peuere, Gengeuro, Garofani, e Zaffrano, e come la Carne e quasi cotta getta li dentro detto pastume, e auertissi che non li sia troppo brodo, e fallo bogliere fino che uien spesso, e uuole essere mangiato caldo.

Brodo nero per piatti x.

Piglia due Boccali di uino nero dolce, e scutelle tre di brogne nere secche lauate, e scutelle tre d'uua seca nera, & habbi tre pani tagliati in fette ben brustollate, e metti ogni cosa a bogliere al fuoco molto bene, dopoi passa per lo setazzo, e metti in uno uaso di pietra con libre due di mele, e un terzo d'oncia di poluere de Garofani fini, e fa bogliere per mez'hora. Dopoi ponerai questo brodo sopra allesso, o arrosto, con pignuoli confetti sopra.

Altro Brodo nero sopra Saluaticina, o altro.

PIglia di uino nero buono uno boccale grande, e pani due tagliati in fette brustollate e, ponili ammoglio nel detto uino. poi habbi uua passa monda, e ponila col pane a pistare nel Mortaio, e come serà ben pesta, passarai il uino, e l'uua passa, e'l pane per lo setazzo, e come serà passato, lo ponerai in un uaso con Zuccaro, o Mele, e lo ponerai a bogliere, e se li metterai Mele lo schiumarai, e come boglie detto sapore, li ponerai Peuere, e Cannella pesta, e garofani dentro, siche sia forte, e che risponda, e fa che siã piu i Garofani, che le altre Specie, e mescola bene ogni cosa insieme, che non sia troppo spesso, e come serà cotta habbi Mandole brustolate tagliate per lo longo in pezzoli, e Vua passa monda, e gettale nel detto sapore, e poi metti il Manzo, o Porco, o Capriolo, o lepore nel detto sapore in una cazza su le bragie, l'uua paßa intiera se li mette, quando boglie, e un bicchiero di buono Aceto forte.

Altro brodo nero, sopra altre carne per piatti dieci.

PIglia libra una d'uua secca, ouero schiaua, cauate l'anime, e libra una di Mandole ambrosine senza mondarle, e una libra di pan tagliato in fette, cio è una libra di fette di pane biscottato mogliate in Agresto, e pesta bene ogni cosa insieme, e distempera cõ brodo di carne nõ troppo grasso, e passa ogni cosa per la stamegna, e poni in una cazza stagnata su le bragie, e fa bogliere ogni cosa ꝑ spacio d'un quarto d'hora, cõ onc. una di cãella, e un quarto di Peuere pesto, e oncie otto di mele chiarificato, poi piglia due cipolle tagliate ben minute, e ponele in una pignata, in

buono lardo pistazzato. E quando seran cotte le Cipolle, le pestarai, et macinarai molto bene insieme col lardo doue sono cotte, e poi mettile nelle cazza doue son le altre sopradette cose, e le farai bogliere in mezo quarto d'hora tutte insieme, Poi hauerai la tua carne, o Vccelli cotti allessi in pezzi, e li soffrigerai nella patella con buon Lardo, ben battuto, ouero distrutto, e li imbandirai nei piatti, poi li porrai sopra il detto sapore.

Potaccio di uitello in Fraccasso, Ongaresco.

PIglia un petto di uitello, e fallo in pezzoli, e dopoi fallo soffrigere in grasso colato poi habbi Cipolle ben peste, e gettale dẽtro a soffrigere. dopoi come è soffritto caualo della Patella, e ponilo in una Pignata cõ brodo di Carne, e aggiungeli, libra una di mele, e oncia meza di peuere, e canella, e uno ottauo di Zaffrano, e libra meza d'Vua passa, e fallo finire di cuocere adagio, e lo imbandirai.

Potaccio alla Italiana.

PIglia Carne grassa tagliata in pezzi, ne grandi ne piccioli, e soffrigela in grasso di Castrone colato, tanto che diuenti colorita, poi piglia un poco di brodo, e poche Castagne monde secche, ben lauate, e mettile a cuocere cõ detta Carne, e dopoi che è soffritta in detto brodo mettili insieme un poco di specie d'ogni sorte, ma poco piu Cannella, e Coriandoli pesti crudi, e libra meza di mele e falla all'hora cuocere da sua posta, e diuẽtata colorita, mettila in detta Pignata insieme con le altre cose, e lasciala cuocere bene, e quãdo serà imbãdita metti Zuccaro, e canella sopra.

Pottaccio alla Italiana d'Altra sorte.

PIglia una pollastra femina, e ponila ad allessare,

con oncie otto di Carne ſalata di porco graſſa, poi taglia il petto di detta pollaſtra, e la Carne ſalata inſieme minuto & poni una altra uolta ſeco a bogliere, Mele, Canella, gẽgeuro, e Voua, tanto, che reſti piu toſto chiaro il potaccio, che ſpeſſo, dopoi togli una Tiella dalle ſponde baſſe, e ongila con un poco di Dileguito, dopoi fa una ſpoglia, come ſi faria per la Torta buona, e diſtendi detta ſpoglia nella tiella, e dopoi ponli dette coſe ſopra, e ponla a cuocere nel Forno, o ſotto il teſto tanto che ſia appreſa, Poi mettili ſopra Canella, e Pignuoli confetti.

A fare uno altro potaccio.

Piglia libra una di mandole ambroſine mezo bruſtolate, e peſtale bene, poi diſtemperale con brodo graſſo, e paſſale per la ſtamegna, e poi ponile in una pignata con libra una, e meza di carne di Caſtrone arroſtita, ouero di uitello, ma non troppo cotta, e tagliala minuta, e ponila nella detta Pignatta colle mandole ſtemperate, con oncie tre di Zuccaro, e Melle, e di Canella, un quarto, e un poco di Gengeuro peſto, e falla bogliere meſcolandola ſpeſſo, ſin che é finita di cuocere, e poi che ſerà imbandita, ponili ſopra Zuccaro, e Canella.

Potaccio in Forno.

Piglia uno Cappone, o Gallina cotta alleſſo, e falla in quarti, e ponila in una tiella con buon brodo graſſo, e dieci uoua sbattute, e buon Formaggio grattato inſieme con un poco di ſpecie, e uua paſſa, e gettali ſopra detti pezzi di Cappone o Gallina, e poi ponila nel Forno, a cuocere quanto baſta.

Brodetto.

PIglia uno uaso, e ponili dentro torli d'Voua, Zuccaro, canella, Gengeuro, e acqua rosata, e mescola bene ogni cosa insieme, poi piglia brodo grasso e poni dette cose a poco a poco in detto brodo al fuoco sempre mescolando, tanto che boglia, e come bogliera, sera cotto.

Capponi, o Fagiani in potaccio, o altro con la suppa sotto.

PIglia un Capone, o altro Vcello e impillatalo bene, come farești se uoleßi farlo arrosto, e ponilo in un Vaso a bogliere sino che e quasi cotto. Poi habbi una Cazza di buon brodo con una brancata d'uua passa, e una Noce moscata intiera, e un poco di Peuere, canella, e Gengeuro pesti, e poco di Zaffrano, e ponili dentro detto Cappone a finire di cuocere, e un pocchetto d'Agresto, si che'l facia acetoso, e Prese molli, e un poccheto di Persutto per darli odore, Poi lo imbandirai in un piatto, con fette di pane sotto.

Fagiano, o Cappone, o Pizzone, o petto di Vitello, o altra carne tuffata in Pignatta, nel Forno.

PIglia il Fagiano, o altro, acconciato, e rifatto, e poni lo in una pignata con un poco di Persutto, o Carne salata, tagliata in fette, e Magiorana, e noce moscata, e succo di Narãci, e un poco di brodo, e peuere ammaccato, e un poco di Zaffrano, e poi habbi fatto uno coperchio di pasta fatto a posta sopra detta pignata, et ponila nel Forno cosi stuffata tãto che cuoca quello che li è dẽtro, poi lo imbãdirai, et uuole essere mãgiato caldo, che è uiuãda diuinißima.

Fagiani, o capponi, o Pizzoni in brodo, o uno petto di Vitello, o d'altro.

Piglia l'ucello, e fallo cuocere con un pezzo di buon Persutto, e fallo bogliere adagio con una noce moscata, e una radice di gengeuro ammaccato, e un pezzolo di Canella intiera, e un poco di Zaffrano tanto che li dia il colore, con una brancata di Prasemeli, & herbe oliose tagliate minute seco, & ponli oncie due d'uua passa che non li disdira niente.

Faggiani, o Capponi, o pizzoni, o petto di uitello, o Altro cotto in uin bianco dolce, o Vernazza o maluagia, alla tedesca.

Piglia l'ucello, e fallo cuocere in una pignatta con lib. meza di persutto tagliato minuto in una delle sopra dette sorti di Vino, con un quarto di peuere intiero, e libra meza d'uua passa monda, e poi piglia la mollena d'un pane brustolato in fette mogliate in aceto forte, e poi passale per lo setazzo con aceto forte, et ponili libra meza di zuccaro, e un quarto di peuere pesto, e un quarto di Canella pesta, e un quarto di Gengeuro pesto, e un ottauo di Garofani pesti, e un poco di Zaffrano tanto, che li dia id colore, E quando sera quasi cotto l'ucello, o altra carne, li ponerai il sopra detto sapore, e lo finirai di cuocere.

Fagiani, o capponi, o pizzoni, o petto di Vitello cotto in uino, con cipolle, alla Ongaresca, o altro.

Piglia l'ucello, o petto di Vitello, e fallo cuocere in uino con sei fette di Persutto, e come hauera boglito un gran pezzo, pigliarai quattro Cipolle grandi monde tagliate in quarto, e le porrai a bogliere, poi pigliarai la mollena d'un pane bianco tagliato in fette brustollate, mogliate in agresto, e le passarai per la stamegna, cõ un quarto di

Gengeuro, e pōco zaffrano tāto che li dia il colore, e dieci Garofani intieri, e come ſara quaſi cotto il detto Vcello, o altro, le ponerai ſopra il detto ſapore, e lo finirai di cuocer.

Teſta di uitello, o cappone o petto di uitello ſottoſtato, o altro.

Piglia la teſta del uitello pelata bene bianca, e dagli un boglio bono. poi mettila in una Tiella con lardo peſto, ouero Dileguito, e ponila nel forno, ouero ſopra le bragie a ſoffrigere da ogni banda, che uenga colorita, poi li ponerai un poco di brodo con brogne, Marene e ſpigoli d'aglio, e Ramelle di Finocchio, poi pigliarai una mollena di Pane bruſtolata in fette, e mogliata in agreſto, peſtata nel mortaio, e paſſata per la ſtamegna, mettendoli dentro d'ogni ſorte di ſpecie peſte, e gettarai ogni coſa ſopra la teſta nella Tiella, & herbe olioſe piſtazate, e farai bogliere tanto che ſia cotta, e la imbandirai in un piatto, gettandoli ſopra il ſapore, e ogni coſa che è nella Tiella.

A fare petto di uitello pieno alla lombarda, o capponi pollaſtri, pizzoni, panzette, o altro.

Piglia un petto di Vitello, e ſcorticalo fra carne e pelle cominciando alla ponta, e piglia libra una di buō Formaggio, e uoua quattro, & herbe olioſe, e di Peuere peſto un'ottauo, e un poco di Zaffrano, e pan grattato, e un poco d'uua paſſa buona, e qualche Noce ben peſta, e un poco di Lardo peſto, e incorpora ogni coſa inſieme, e fa ch'el detto battuto ſia buono, e empi il petto di detto battuto, poi cucirai con una gucchia la ſcorticatura, o taglio, e lo porrai a cuocere in una ſtagnata con buon brodo.

I Capponi, o pizzoni da empire, ſi uogliono pelare

ſubito che ſono morti, & ſe li uuole fare un buco da ogni banda da baſſo nella pelle, e colle dita andare ſcorticando le detta pelle dentro uia, ſino ſotto alle ale da ogni banda, e del paſtume della ſopradetta ſorte empirli, poi cucire i buchi, e porli a cuocere in brodo graſſo.

La pãzeta del uitello, la empirai come è detto diſopra poi che ſerà fredda, e la porrai in ſoppreſſo con uno ſtrazzo biancho intorno. Poi la farai in fette, e la frigerai in butiro, e come l'hauerai imbandite, li porrai ſopra Zuccaro peſto.

A fare caponi, o Pizzoni ſenza oſſe pieni.

PIglia un Cappone, o Pizzone, e amazzalo, e ſubito che ſerà morto, pelalo con acqua non troppo calda, ma piu che tepida, e ſubito che ſerá pellato gettalo in acqua freſcha, e poi caualo ſubito di detta acqua, dopoi aprilo dabaſſo, e non li fare troppo gran buco, e cauali le Interiora con deſtrezza, e dal petto, al corpo con un ditto li andarai ſpicando la pelle dalla carne ſino alle ale, laſciãdo le ale integre, e coſi andarai ſpicando la pelle dalle coſcie ſino alla giontura, e coſi li leuerai la pelle colla parte del collo attacata, e le ale, e dalla giontura in giu da i piedi, e ſaluale, poi piglia detto Cappone quando è ſenza pelle, e leuali le oſſa dalla carne, e peſta la carne bene con herbe odioſe, Specie, Zaffrano, buon Formaggio, e Voua, e Noci, e ponerai detto battuto nella detta pelle con uua paſſa, e diligentemente la cuſirai, e lo ponerai a cuocere, in una pignata con buon brodo graſſo.

A fare Capponi, o Fagiani, o Pollaſtri, o Pizzoni, in Ruuia.

PIglia la Ruuia monda, e falla cuocere in buono bro-

do grasso con un pezzo di persutto con una buona pesta di lardo, e come il fagiano, o cappone, o pizzone serà quasi cotto lo porrai in detta Ruuia, e lo finerai di cuocerglie lo dentro, con Presemoli, e menta peste minutamente, con Peuere pesto, e Zaffrano a tuo giuditio, secondo la quantità che uorrai fare. Poi hauerai uno Zambudello cotto da sua posta, e lo porrai anchora a bogliere con essa Ruuia, E quando la imbandirai, potrai tagliare esso Zambudello in fette sopra la Ruuia nei piatti.

A fare capponi, o fagiani, o Pollastri, o Pizzoni in Verze, o Nauoni, o Lattuche, o Cipolle.

Piglia i coresini delle Verze, o Lattuche, ben netti, e lauati e tagliati in quarto, e ponili a cuocere in buono brodo grasso, con un buono pezzo di persutto, e una buona pestata di Lardo, e Presemoli tagliati minuti. Poi habbii tuoi Vcelli quasi cotti, e ponli a finire di cuocere in dette Verze, i Nauoni tagliarai minuti in fette, e le Cipolle in quarto seruando l'ordine del resto, che s'è detto nelle Verze, o Lattuche. Auuertendoti che nelle Verze, o Lattuche, sono molto buoni gli ucelli bene impillotati, e piu che mezo cotti arrosto, poi bisogna finirli di cuocere allessi in dette Verze, o Lattuche, e fra gl'altri la Anadra saluatica, e pizzoni casalenghi, li sono molto buoni.

A fare capponi, o fagiani, o Polastri, o Pizzoni in Zucche.

Piglia le zucche monde tagliate in pezzi minuti, e qualche Cipolla tagliata minuta insieme, e ponile a cuocere in buono brodo grasso, con un pezzo di persutto, e una pestata di Lardo, poi piglia gli Vcelli mezo cotti allessi,

e ponli a finirẽ di cuocere insieme cõ dette zucche, poi mettili Menta, e prasemeli tagliati minuti, e un poco di zaffrano, Poi uolẽdo, habbi una mortadella di ficato cotto in uno altro uaso, e ponila in dette Zucche, quando sono cotte, per uariare alcuna uolta.

Capponi pizzoni, o Zampette di Vitello, in Crespina.

PIglia il tuo Vcello carne, ò Zampetta, e falla cuocere con un pezzo di persuto, e una pestata di Lardo, secondo la quantita che uorrai farre, e quando sera quasi cotta piglia Torli d'uoua. e battili cõ un poco d'agresto, e peuere, a Gengeuro pesto, e tanto Zaffrano, che li dia un poco di colore, e gettalo in detto uaso, doue e a cuocere la carne con una brancata d'herbe oliose peste, e la tua Vua crespina, e che non li sia molto brodo, e la finerai di cuocere con ogni cosa insieme, e se li uorrai mettere un poco d' una passa monda, non li disdira niente.

Mortadelle di Ficato.

CIrca le budelle le lauarai, e nettarai come quelle di carne, & bisogna poi elegere la carne che sia grossa, come Lõboli, e Cossetti doue ha la parte grassa, e pestarla come quella delle altre, & se non fosse ben grassa gli aggiungerai del grasso a tuo giudicio, e ꝑ ogni peso di carne gli aggiũgerai le robbe infrascritte, di Sale onc. dieci, di Peuere ammaccato onc. una di uino uermiglio puro bicchiero uno; penole tre di figato, milze quattro, Leuesini quattro, Cori quattro, Reti, iiij, Rognoni quattro, e siano tutte queste cose di Porco ben peste, e incorporato ogni cosa insieme seruarai l'ordine medemo, che si serua in quelle di Carne.

Mortadelle Gialle.

PEr ogni uinticinque libre di Carne di porco pesta benißimo, piglia libre due e meza di Formaggio duro, e di Peuere oncie quattro, e di cinamomo pesto oncia una, di gengeuro pesto oncia una, di Garofani pesti oncia meza, di Noci moscate peste oncia meza, di Zaffrano pesto uno ottauo, di Sale pesto oncie dieci, e pesta bene ogni cosa, e in corpora insieme, con un Bicchiero d'acqua in detta carne, sempre spugnegiandola.

Poi piglia le budelle ben lauate a piu lauature, e salale alquanto, poi piglia uno ottauo di Zaffrano pesto distemperato con un poco di Vino bianco tanto, che si incorpori insieme, & gettalo nelle budelle, mescolandole insieme in un uaso tanto che piglino il giallo, poi fa le tue Mortadelle, o Salcizza.

Salcizza gialla.

PIglia libre uinticinque di Carne di porco grasso, & è meglio nel cossetto, e pestala molto bene colla pestarola, poi piglia libre due di Formaggio piasentino grattato, e di Peuere pesto oncia una e meza, di Canella pesta, oncia una, di garofani pesti oncia meza, di Zaffrano pesto uno ottauo, e incorpora bene ogni cosa insieme con oncie quindeci di Sale, e spugnegiala molto bene. Poi acconcia le budelle di quella maniera che si fan quelle delle Mortadelle gialle, e poi impasta la tua Salcizza, e sera perfettissima.

Ceruellati roßi.

PIglia il sangue d'un porco, e bicchieri tre di latte, e libre due di Zuccaro grosso, ouero libre due di Mele, e oncie sei d'anesi crudi, di Cinamomo pesto oncie tre, di

Garofani pesti oncie due, di Sõgia libre quattro in pezzi, d'Vua passa libra una, e non hauendo Vua passa potrai ponerli Vua secca, e incorporare ogni cosa insieme, e habbi le budelle ben lauate a piu lauature, fregate con sale, e farina lauate in acqua, e nõ hauendo le libre due d'uua passa, li ponerai l'Vua secca a tuo giudicio nella quantitade. e perche ho detto che tu pigli il sãgue d'un porco, e ghe ne sono de quelli che ne hanno poco, e de quelli che ne hanno molto intendesi il conueniente sangue d'un porco di pesi otto, in dieci. Poi li farai, e fatti che seranno, li farai bogliere in uno caldaio, per uno quarto d'hora, poi raffreda:i, li porrai su la gratella, o d'altro modo secondo che li uorrai cuocere.

Ceruellati roßi d'altra sorte.

Piglia del sangue di porco ben rotto colle mani, scutelle quattro, di latte di uacca scutella una, d'Vua passa monda scutella una, Cipolle numero tre tagliate minute, poluere di Garofani oncia meza, di grasso, ouero songia di porco fresca tagliata minuta, scutelle tre, Sale e Finocchi al tuo giudicio, e oncie otto di Zuccaro.

A fare ceruellati bianchi.

Piglia una Enghistera di latte, e dodici chiara d'uoua e libre due di for aggio grasso grattato, e libra meza di farina d'amito, e ponila in un uaso, e sbatti bene ogni cosa insieme, con libra una di zuccaro, e libra una de uua passa netta, e oncia una di canella, e un quarto di Peuere pesto, e incorpora bene ogni cosa insieme, & habbi le tue budelle ben lauate, e fa i tuoi Ceruellati longhi come ti pare, e poi ponili in uno Caldaio d'acqua, e dalli un buon boglio, e poi lasciali rafredare, e frigeli in grasso.

Ceruellato

Ceruellato ducale.

Piglia il paſtume della Tomaſella,et aggiungeli un poco di zaffrano,e empilo facendo gialle le budelle,poi piglia queſto ceruellato,e cuocelo alleſſo, e ſi deue imbandire in brodo con fette,di pan ſotto,e queſto e per uariare,e ſi puote fare da ogni tempo.

Ceruellato Franceſe.

Piglia Carne del Coſſeto del Vitello quanto a te piace,e ſecondo che lo uuoi fare groſſo,o picciolo,e falla ben tampellare. Poi mettili inſieme graſſo di Vitello, e Finocchio,e Peuere ammacato e poco Sale,e poi impaſta ogni coſa inſieme, poi inuolgi detta compoſitione in reticella di uitello,e fallo cuocere nello ſpiedo con due ſtecche, ma auuertiſsi di ponere in detto paſtume delle Specie quanto a te parera e ſerà buono.

Tomaſelle Graſſe.

Piglia figato di porco, o di polli, e ad uno biſogno di Vitello,o Agnello,o Capretto.& fallo alleſſare, tanto che a pena inſanguini,e ponilo ammoglio,in acqua freſca,e come è freddo grattalo ligiermente tanto che ne habbi oncie ſei,e mettili inſieme oncie otto d'Vua paſſa,e oncie otto di Zuccaro, e oncie ſei di morolla di Vitello, o di Bue,e non potendo hauere morolla,oncie ſei di graſſo colato di Vitello,o Capponi,o Capretti,ſeranno baſteuoli,poi piglia otto Torli d'uoua,e oncie due di cannella peſta fina e oncie tre di buon formaggio duro,e oncie cinque de Sale, e un poco di Zaffrano,cio è mezo ottauo,e incorpora ogni coſa inſieme a guiſa di fritelle, e inuoglile in rete di porco,o di Vitello ſiche ſiano bene aſſerrate,e informale,e

lasciale stare cosi per spacio di due giorni, & dopoi frigele in buono grasso quando ti pare.

A fare tomaselle d'altra sorte.

PIglia mezo Figato di porco, e fallo bogliere in acqua si che uenga duro, poi gettalo, e mettilo in un uaso, poi piglia libre due di Formaggio duro, e libre due di Formaggio Tumino insieme grattati. Poi habbi una panza di porco allessa ben battuta con i Coltelli, e libra una di Zucc. e libra una d'Vua passa netta, e oncia. 1. di, Canella pesta, e incorpora bene ogni cosa insieme. Poi fa le tue Tomaselle colla tua rete intorno, come hai fatto le altre, e poi frigele in dileguito, e nota che la detta Viuanda uuole star fatta per tre o quattro giorni.

Tomaselle nello spiedo.

PIglia carne de uitello, o castrone, o porco magro da i cossetti, e nettala bene da i nerui, e pellegate, e pestala bene con i coltelli con un poco di lardo, e grasso di uitello, & herbe oliose, & dopoi che sera ben pesto ogni cosa insieme con i coltelli, con Torli d'uoua e Formaggio grattato, e specie miste, secondo la quantita che uorrai fare, hauerai rete di porco, o Vitello, e gliele inuolgerai dentro come hai fatto le altre, e le farai grande o picciole come uorrai, poi le porrai a cuocere nello spiedo colle stecche, e come seranno cotte le attuffarai in una pignata con Zuccaro, e canella, e succo di narrãci, e uogliono essere mãgiate calde.

Coratelle, o Figato di capretto, o agnello, o uitello piene.

PIglia la Rete della Coradella, e lauala in acqua tepida, e distendila sopra la Tauola, e poi habbi un poco

di Lardo pesto minutamente con i coltelli, e con herbe oliose, e Vua passa insieme, e con un poco di peuere, e gengeuro, e Canella, e Garofani, e con poco Zaffrano, e poco Sale, e mescola ogni cosa insieme, e fanne battuto, e distendilo sopra la rete, & inuolgila intorno la coradella, o figato e cuocila nello Spiedo, e come sera cotta, ponli sopra succo di Naranci, e un poco di peuere, e per uariare alcuna uolta farai il battuto con Torli d'Voua.

Figati pieni.

I figati di Vitello, o porco si inspiedano in pezzoli, e quando seranno mezo cotti, se li pone intorno la sua rete cõ alquãto del sopradetto pieno, poi si finiscono di cuocere.

Polpete Sutte piene.

Piglia carne de uitello del Cossetto, e fanne fette sottili, e pestale colla costa del coltello, poi distendile sopra una Tauola e sbroffale d'aceto forte, e dopoi spolueregiale con un poco di peuere pesto, e sale, & lasciale per una buona hora a quel modo; Poi piglia Prasemoli, & herbe oliose, e un poco di Lardo, e pestale molto bene insieme, poi habbi uno, o due Torli d'Voua, secondo la quantita che uuoi fare, e uolendoli Aglio, ne pestarai un poco con dette cose, e poi habbi peuere, Vua passa monda, Sale, e, finocchio e mescola ogni cosa insieme, e empi dette polpette, poi inuolgile come faresti uno Zaldone, & cuocele nello spiedo, e come sono cotte ponile ad attuffare in una pignata con succo di Naranci, e se le inuolgesti in rete di porco, ò di uitello, quando le uorrai ponere nello spiedo seran migliori, e quando non hauesti Vitello, le potresti fare di porco, ò Castrone ma meglio è il Vitello.

Item uolendole empire altramente, le farai grandette, e nel pieno aggiungerai Formaggio duro grattato.

Polpette frite in baſſeta.

Piglia la carne, e fanne fette ſottili, come nelle altre è detto, e peſtale bene colla coſta del coltello, e poi ponile in uaſo con Sale, Peuere, e Finocchio peſtazzato, e aceto, e ſe li uorrai un poco d'Aglio piſtazzato, non li diſdira niente, e laſciale per quattro hore, poi infarinale, e frigele in Dileguito, e come ſono cotte, ponli ſopra Naranze, o Salſa reale, o Camelino, o altro.

Polpette in ſapore.

Piglia la carne magra del Coſſetto, e tagliala minutamente, e ſerua l'ordine delle ſutte, e peſtazzale bene & empile, e come ſono piene, ponile in una Cazzola, a ſoffrigere pianamente, ſiche non ſi rompanò nel graſſo, e come ſono ſoffritte, ponli brodo buono tanto che li ſtian ſotto, e coſi falle bogliere per meza hora. poi ponli uua paſſa mõda, e come ſono quaſi cotte, piglia fette di pane bruſtellate, e ponile in aceto ammogliare, & come ſono mogliate, peſtale nel mortaio, con un poco d'altra uua paſſa, e praſemoli, e come ſon ben peſte, paſſale per la ſtamegna cõ aceto, & un poco di brodo, e come ſon paſſate, piglia mele, o Zuccaro, e Peuere, e canella, e'l doppio Peuere, e gengeuro, e pochi garofani, e un gocciolo di Zaffrano, e diſtempera ogni coſa inſieme, e getta le dette polpette ſopra il detto ſapore, e falle bogliere tãto che ſian cotte, e ſerãno ottime.

Polpette di carne in Tiella.

Piglia Carne di Coſſetto di uitello, e fanne Polpette, cioè fette ſottili, poi peſtazzale colla coſta del col-

tello, & habbi una Tiella, distendigliele su'l fondo, & empi tutto il detto fondo. Poi piglia lardo bẽ pesto, e uno buõ pugno di formaggio grattato, e tre o quattro uoua bẽ battute, e incorpora ogni cosa insieme, con peuere, gengeuro, e poco zaffrano, e poi distendi questa compositiene sopra le dette polpette. Poi gettali disopra uua passa monda, & mettila a cuocere sopra le bragie, e ponili tanto brodo che stiano coperte, e come bogliono habbi il tuo Testo caldo, e ponglielo sopra, fino che seranno cotte, e poi le taglierai con un coltello ne piu ne meno come faresti una torta.

Cappone in Fracasea francese.

Piglia un buon Cappone allesso freddo, e taglialo in pezzoletti piccioli, e gettalo in una patella con libra meza di butiro, o uero grasso, che serà meglio, e frigelo molto bene, e come è ben fritto gettalo in un piatto, con succo di dieci Naranci sopra, con zuccaro, e canella sopra, e se il capone serà arrosto anche non importa.

Fracasea in altro modo.

Piglia qual sorte di carne uuoi, e falla in pezzoli, e gettala nella patella con grasso, e Torli d'uoua ben battuti, con Agresto, e Gengeuro, e cipolle ben peste, e metti ogni cosa insieme nella patella, e dalli quattro o sei uolte, e poi le imbandirai.

Fracasea in altro modo.

Piglia Carne di qual sorte uuoi, o Pollami cotti allessi, ouero arrosto, e tagliali in pezzoli minuti, e ponli a soffrigere in una patella con dileguito, o lardo pistazato, poi habbi succo di Naranci, ouero buono agresto, & un poco di brodo e Torli d'uoua, e un poco di Canella, Gen-

geuro, e Macis, e un poco di Prasemoli ben pistazati minuti mescola bene ogni cosa insieme, e gettali nella cazza stagnata, ouero patella sopra la detta carne che hai posta a soffrigere, e dalli due uolte nella patella, siche se incorpori bene insieme, e poi imbandirai.

Fracasea Englese sopra Sturione, o manzo o Vitello, o Castrone.

PIglia lo Sturione, e fallo bogliere, e poi fallo in fette, e ponilo a frigere in butiro fresco, poi colalo dal butiro, e quando è ben colato dal butiro piglia suco di Naranci, e Agresto, e aceto non cannella, Peuere, & pochi Garofani, e manco Gengeuro pesti, e torli d'uoua secõdo la quãtita che uuoi fare, e torna nella patella lo Sturione, con detto sapore, e dalli un'altra calda, e poi l'imbandirai, ponendoli sopra grane di finocchio fresco al tẽpo. E'l simile puoi fare di carne di Manzo, Vitello, o porco, dopoi che è allessa, e arrostita, e similmente sopra code di Gambari.

Fracasea Italiana.

PIglia il Rognone del uitello arrosto col grasso, e pestalo bene con i coltelli, con uno o due torli d'noua, e un poco di buone specie fine, e sale, e quando hauerai ben pesto ogni cosa insieme, habbi fette di pane quadre brustolate e ualle coprendo della compositione sopradetta. Poi mettili in uno piatto ben distese una appresso l'altra, e poi dalli una Calda col testo, e serà ottima.

Fracasea ad'altro modo.

PIglia Figatelli de Polli numero quattro per fare un piatello di fracassea, e oncie iiii. di grasso di uitello, e oncia una di formaggio duro buono grattato, e due roßi

d'Voua,e un poco di buone ſpecie fine ſenza Sale, per che il formagio ſatisfa per queſto ancora,e peſta bene ogni coſa minutamente con i coltelli,e poi habbi le tue fette di pane ſeruando l'ordine ſopradetto.

Teſtezzole di agnello o capretto,Spaccate,dorate.

Piglia le Teſtezzole, e ſpaccale per mezo, e ponile ad'alleſſare,e come ſono cotte,laſciale refredare, e poi habbi Voua bē battute,e Sale,e bagnale a pezzo,a pezzo in dette Voua battute,e frigele nella patella, e come ſeranno cotte,le imbandirai ne i piatti con Naranci,peuere, ouero Zuccaro,e Canella. Lombo di Bue alla Allemana.

Piglia Il lombo di Bue graſſo,ch'habbia del frollo,e nettalo bene da quelle pelegate, e Nerui che ha attorno, poi battilo molto bene e ponilo ammoglio in Maluaſia, e aceto,ma piu aceto,con poluere di coriandoli, e Finocchi, e poco Sale,e laſciaglielo per ſpacio di cinque in ſei hore. Poi ponilo ad arroſtire nello ſpiedo,e come è ben cotto ponilo in uno piatto,ma mentre ſi cuoce,poni nella giotta un poco di quello aceto e Maluaſia,doue è ſtato ammoglio, e poſto che lo hauerai nel piatto ponili ſopra detto ſapore, che ponerai nella giotta con quello che ſerà,colato del lombo,e coprilo,e laſcielo attuffato coſi meza buon'hora.Dopoi ſerà perfettiſsimo.

Pieno per empire Capretti, o Agnelli,
o Porchette,o Pauari,o Pollami.

Piglia il Figato d'eſsi animali, e peſtalo con uua paſſa Formaggio duro,e poco Zuccaro,e ſpecie, herbe olioſe, e Torli d'uoua, e graſſo,e Sale, e peſta ogni coſa inſieme,e uolendogli aglio ghene potrai mettere un poco pi

ſtazzato,e marene,e finocchi, o brogne,e un poco d'uua paſſa integra,o uua ſecca, ſecondo che ti piace,e ti gouernarai ſecondo la ſorte de gli Animali che uorrai arroſtire,e ſecondo le commoditadi,e Tempi.

A fare arroſto da podeſtà.

PIglia il petto di Vitello e fallo in due,o tre pezzi, e lauali bene, & poneli a cuocere alleßi,e come seranno cotti,li cauarai fuori e li porrai a rafreddare,& poi li gettarai in una patella con dileguito,o lardo peſto, e li frigerai bene ſiche ſiano coloriti,e come ſeranno cotti, li porrai ne i piatti con Peuere ſopra,e aceto,e Praſemoli.

Capponi,Pollaſtri,pizzoni, e altri Vccelli in baſſetta, o dobba,e ſimilmente carne e peſce d'ogni ſorte.

PIglia un uaſo, e ponili gli uccelli aperti per ſchiena, con finocchio,e poco Sale,l'uno ſopra l'altro, e ua facendo i ſuoli nel detto uaſo, con poco poco peuere piſtazzato,e poneli tanto aceto che ſtian ſotto, e laſciali coſi per uint'hore, poi pigliali e lauali molto bene,e come ſono ſcolati dall'acqua,infarinali e frigeli in dileguito, e come ſono imbanditi ponli ſopra limon tagliato.

E il ſimile farai de luzzi, o altri peſci nel ponerli in dobba, frigendoli poi in olio nella dobba,e puoteſi ancora metterli aglio piſtazzato per chi piace.

La lonza di Porco Cingiale,o domeſtico,o Ceruo,o capriolo,porraſi in dobba nel medeſimo modo, ma uuole ſtare due o tre giorni ammoglio innanti che ſia adobbata. E'l uitello non è conueniente porlo in dobba.

Braſauole di porco freſco, Lomboli, Lingue di Bu-in

fette, Fette di Sturione, Code di Trutte, e altre cose simili, tutte son buone.

A fare gelatia torbida per piattelli x.

PIglia uno boccale di uino bianco, e se serà dolce serà migliore, e piglia piedi sei di uitello, o porco o castrone bene lauati e mõdi, e ponili a bogliere in detto uino una buon'hora, e come son cotti, leua uia la carne, e nella decottione poneli di Zuccaro grosso lib. una e meza, e di Canella oncia una e meza, di peuere oncia una e meza; de garofani oncia meza, di zaffrano uno ottauo, di Gengeuro oncia meza, di macis un quarto, e uno buon bicchiero d'aceto ben forte. poi torna a fare bogliere dette cose un pezzo, poi mettile nella cazza a far colare. poi habbi in ordine i tuoi piatelli bianchi, ponendoli nel fondo polpe, o ale de capponi, o fagiani, o pernici, o piedi, Orecchie, e musetti di porco in pezzi cotti, e foglie di Lauro. Poi gettali sopra la gelatia mentre serà calda, poi mettila in loco al fresco, sino che serà appresa, e serà perfettissima, ponendoli seco a bogliere un poco di sale.

A fare gelatia chiara Francese per piatti. x.

PIglia un bocale grande di uino biancho & se serà dolce serà migliore. piglia poi piedi quattro di uitello, e quattro Cigottelli di uitello, cio è le menature de i ginocchi, e cauane tutte l'ossa, e poi lauale a piu lauature, poi poni a bogliere la Carne una buon'hora, e come, è ben cotta la carne cauala fuori e co la col setazzo la decottione, poi habbi libra una e meza di Zuccaro, e onc. una e meza di canella, e di garofani un terzo, di noci moscata un quinto, di zaffrano un terzo, di peuere longo un quarto, e oncia

meza di grand paradisi, ogni cosa pistazzato, e il bianco, d'uoua dieci ben battuti, e un bicchiero d'aceto bianco forte, e poni ogni cosa a bogliere nella Decottione, e come ha bolito un poco, ponila nella cazza a colare per due uolte, ponẽdoli pero sempre il cõueniẽte Sale, e sera buonißima.

A fare gelatia bianca per piati. x.

Piglia uno boccale grande di uino del piu bianco che puoi ritrouare, e piglia piedi otto di uitello, ò castrone, o porco, non potendone hauere d'altri, e poco Sale, e fa bogliere una buon'hora, & come ha bollito la Carne tre quarti d'hora, giungeli oncia una, e meza di gengeuro pistazzato, e tre noci moscate intiere, e come ha bolito un quarto d'hora, caua ogni cosa fuori, e cola la decottione, e giungeli lib. due di zuccaro fino, e il chiaro di dieci uoua ben battute, e falla leuare il boglio: Poi habbi latte di mandole buone candidamente passate per la stamegna, e passata un'altra uolta la decottione per la stamegna ponerai ogni cosa insieme, e passarai il tutto per la Calza, e serà candidißima nel latte di mandole, e li ponerai un poco di Farina d'amito in nanti che la paßi per la stamegna.

A uolerla fare gialla, ponili Zaffrano,

A uolerla fare morella, il Sandalo, o pezzola, farà il morello scuro.

A uolerla fare uerde il succo di Bieta, o prasemoli sera buona ma il succo di frumento in herba, e migliore.

A uolerla fare turchina, le More che nascono nelle Cese, o fresche, o secche sono buone.

A uolerla fare morella, le more negre la faranno di colore morello aperto.

A uolerla fare incarnata, le carobbe ſono a propoſito.

A uolerla fare pauonazza, i Corniali, e Marene li con uengono.

Ma queſte ſono coſe poco importanti, e per uariare a un qualche gran conuito le utili, e buone ſono la torbita e la chiara.

A fare gelatia di peſce.

SE la uorrai fare di peſce, in uece de i piedi, Piglia del le Anguille, o Tenche, Luzzo, o uarolo. Poi mettẽdo le nel fondo, ſi alla Torbita, come alla bianca ponerai nella decottione a bogliere oncie ſei di colla di Peſce.

A fare uno cappone in gelatia.

PIglia uno cappone, & i piedi di quattro altri cappo= ni, e ponilo a bogliere in uino bianco dolce, tanto che ſia cotto, e come è cotto, piglia le polpe, e ale, e quello che uuoi coprire, e il reſto tornalo a bogliere, e laſcialo bẽ disfare, poi mettili un bicchiero picciolo d'aceto, e libra meza di Zuccaro, o mele, e oncia meza di Canella, e un ſeſto di peuere, e un quarto di gengeuro, e un ſeſto di Macis, e poco Zaffrano, poi cola detta decottione per lo ſetazzo, e habbi i tuoi piatelli col Cappone ſaluato nel fondo, e foglie di lauro, e gettali ſuſo, poi laſciala rafredare, e ſerà buona.

A fare Gelatia da dozena.

TOgli piedi cinque di Vitello, o di Capponi per la rata, o di porco, o di caſtrone, o dell'uno, e la'ltro in ſieme e poneli in un uaſo con tant'acqua, che ſtiano appe= na ſotto detti piedi. Poi aggiungli tanto aceto, e uino bian co che empa il detto uaſo, pero uaſo conueniente alla quã=

titade di che uuoi fare. E se il uino bianco serà dolce, serà migliore, e ponilo a bogliere schiumandolo molto bene dalla schiuma, e dal grasso poi habbi oncia meza di canella, e oncia meza di peuere, e un quarto di macis libra una di zuccaro, ouero mele ben chiarificato, e fa bogliere ogni cosa insieme, e come ha boglito tanto che sia calato per metà, colala per lo setazzo. Poi gettala nella Calza a colare con tanto Zaffrano, che li dia il colore, e cosi come serà colata la porrai ne i tuoi piatti sopra a che carne uorrai, e la lasciarai rafredare.

A fare mortadelle di carne.

PRima bisogna pigliare le budelle o bondole di porco, e ben lauate a piu lauature senza tirarli il grasso che li resta, e destrigale con sale farina, e uino, fregale colle mani, e sbattile molto bene, e poi lauale a piu lauature di uino, e poi struccale da detto uino, e ponile in un uaso con libra una di sale, e mescolale con detto sale, e poi lasciale cosi per quattro giorni, poi piglia la carne netta da quelle pellegatte, che li sono per dentro, & accompagna la magra colla grassa siche stia bene a giudicio di chi le uuol fare, e pesta benissimo il tutto: dopoi appesalo, e per ogni libre uintincinque di carne gettali dentro in due, o tre uolte, oncie dieci di Sale, e oncia una di peuere ammaccato, e cori quattro di porco, milze sei, leuesini quattro, e pennola di figato, ogni cosa di porco, e questo dico per peso di robba; che hauerai cõ queste quattro sorti insieme, il che serà liquido da se, e fa un buco nella carne pesto col pugno, e gettali detta compositione dentro, e poi rimescola ogni cosa insieme per spacio d'un'hora spugnegiando, e poi aggiungeli

uno bicchiero di uino nero puro, per peso della prima car ne, in piu uolte sempre spugnegiãdo, e poi lasciala stare co si impastata per spacio di due, o tre giorni che nõ importa.

Inuestiture.

PIglia gole di porco senza il grasso, lasciandoli quelle giandole, che li sono ben rassate, e nette.

Lomboli secondo la grandezza tagliati in morelli.

Orecchie rassate brustolate, e nette, e Musetti.

Lingue pelate con acqua calda ben nette.

Gambuzzi brustelati, rassati, e netti freschi cauato fuo ri tutto l'osso integro, e il pessettolo similmente, e tutte que ste cose ponerai in un uaso netto, ponendo in fondo Gam= buzzi, Orecchie, e musetti con Sale grasso sopra, e dopoi sopra le lingue, con il Sale ligiero, e sopra le gole, Lombo li e pessettoli con un poco di Sale seminato sopra, che cosi pigliano subito il sale, e lasciale cosi per tre di, e poi laua o gni cosa bene con Vino nero, e poni ogni cosa in un uaso netto in conserua nel Vino nero puro, per uno altro gior no, e poi strucca ogni cosa dal uino molto bene, e caua le budelle del sale, e ogni cosa laua di uino a piu lauature, e strucca queste cose molto bene, e con strazzi bianchi sciu= gale dal uino. E poi fa le mortadelle ben calcate, e le schiet te, e quelle che uorrai inuestire.

Salcizzoni.

PIglia pesi due di Carne di Porco, e pez'uno di Car= ne di Manzo, e pesta bene ogni cosa insieme, e per ogni libra di Carne, li porrai oncia meza di Sale, e grani sei di peuere amaccato, e un poco di Finocchio a tuo giu= ditio, e spugneza bene ogni cosa, poi inuestirai queste cose, e fa che siano ben calcate in budelle di mãzo lauate, e cura

te, come le altre ſopradette,

Zambudelli.

PIglia le budelle picciole di porco, o di uitello, e fa che ſiano ben ſalate, Dopoi ſchiappale alla longa, e lauale molto bene a piu acque, e fa che ſia calda l'acqua, poi habbi aceto buono, e gettalo nel Vaſo doue ponerai dette budelle e dopoi che ſeranno bẽ lauate, li gettarai, per dentro finoc chio, e ſale, e le laſcierai ſtare coſi per una notte in detto ſa pore, e uno giorno, e un poco di dolce non li ſerà ingrato. poi inueſtirai ſecondo l'uſanza, e ponili al fumo a ſeccare.

A fare perſutti.

PIglia i coſſetti de porci di peſi otto, in dieci, e ponili in Sale, e ogni due giorni fregali colle mani molto bene, e come hanno bene preſo il Sale, cauali fuori di quella ſalamora, e ſogliono pigliare il Sale in giorni 23. poi pi= glia uno caldaio di uino bianco, o nero, e fallo bogliere, e pi glia i perſutti ad uno ad uno, e cacciali in detto uino boglẽ te ſcambuzzali coſi tre o quattro uolte, e mettili da canto ad uno ad uno, e poi ritorna anchora da capo a fare il ſimi le, e queſto farai ſei uolte per cadauno. Dopoi mettili ſopra una Tauola diſteſi, e poi piglia libra una di coriandoli ben peſti e inuolgerai in detta poluere i perſutti, e poi li mette rai in ſoppreſſo fra due aſſe, e quando ſeranno ſtati un tem po coſi, pigliarai libre due di Coriãdoli ammaccati, e libr'u na di Finocchi, e oncie tre di poluere di Garoſani, e li copri rai di dette coſe poi li ritornarai un'altra uolta in ſoppreſ ſo, per due altri giorni, e poi li cauarai di ſoppreſſo, e li po nerai ad aſciugare in luoco caldo, ma doue non ſia troppo fuoco, e ſeranno perfettiſsimi.

PER ACCARPIONARE OGNI pesce, Trutte, Carpioni, Ceuali, Orate, Barboni, Sardoni, Passare, Rombi, Anguselle, Sardelle, Luzzi, Sturioni, in fette,

Et ogni altro pesce, e picciolo, e mediocre, intiero, e schiappato, i grossi, e sottili, le code, & i morelli.

PIgliarai un uaso con buono aceto, peuere, canella, gẽgeuro, Garofani, Sale, e Zafrano, assai per darli il colore e mescolarai bene insieme dette robbe in detto aceto, poi hauerai il pesce che uorrai accarpionare bene scaglito, e curato dentro, e lauato, e un pochetto di sale sopra, e lo infarinarai, poi lo frigerai in buono olio, e cosi come serà cotto, lo cauarai della patella, scolãdolo bene dall'olio co la cazza forata, e cosi bogliẽte lo ponerai nel uaso dell'aceto, siche stià tutto sotto, per lo dire d'un miserere. Poi lo cauarai del detto aceto, e lo distendirai su una Tauola a scolare, e come serà scolato, e rafredato bene, lo conseruarai in foglie di lauro, o gionchi, e lo potrai mãdare in Cesti, da luoco a luoco nel magior caldo, e si conseruara otto, o dieci giorni, e cosi da ogni tempo, è buono, e quando é caldo dalla cotta, è diuino, con del modemo aceto sopra.

Anguilla, riuestita.

PIglia miglioramenti freschi, e scorzali, e fa lauare a piu acque le scorze, Poi saluale, ponendo a bogliere i miglioramẽti in morelli, e come serãno bẽ cotti, li pigliarai e ponerai nel mortaio, riseruando i pezzi delle spine da bãda, e il buono ponerai nel mortaio con poche mandole ambrosine pelate, e Zuccaro, e canella fina, Vua passa, & herbe oliose, & il conueniente sale, e pesta bene ogni cosa

insieme, poi piglia pezzi delle scorze grandi come i morelli, & empili del detto pastume, ponendoli nel mezo i pezzi delle spine, e con lo Ago li cuserai da i Capi, e ponerai allo spiedo colle stecche, tanto che si cuoca la pelle, & cotta che serà, tagliarai da i capi i reffi. Poi le imbandirai, ponendoli sopra Zuccaro, e Canella, e poco Sale.

Fongi Freschi, e Salati, a uarij modi.

PIglia i tuoi Fongi freschi, e tagliali in quarti, se son grandi, e mettili a bogliere in acqua con mollena di pane, e Aglio, per cauarli il ueneno, poi falli scolare bene da l'acqua, e ponili in un uaso con un poco d'olio buono, e sale, e Prasemoli, e mẽta molto ben pesta, e soffrigi ogni cosa pianamente, poi piglia acqua, & agresto ch'habbia dello acetoso, e mettine ne i detti Fongi, tanto che ti paia che habbia del chiaro, e dello spesso, poi falli bolire molto bene per mez'hora, e ponili dentro Peuere, Canella, Gengeuro, Sale, e Zaffrano, tanto che ti paia che stian bene, e un poco di Mele, o Zuccaro, tanto ch'habbi un poco del tenero, e metti dette robbe quando bogliono, e staranno bene.

A daltro modo, li mondarai, e ponerai a cuocere nella Tiella, con olio, peuere, e sale.

Ad altro modo, li porrai a cuocere nella Tiella con lardo, sale, e peuere, e aglio pestato minuto co i Coltelli.

A d'altro modo, dopoi che hanno boglito, e che son purgati, frigeli nella patella, con naranci, peuere, e sale sopra.

A d'altro modo. Pigliarai i fongi infarinati, e fritti, e li porrai in una patella con aglio, e Prasemoli pesti minuti con i coltelli, e olio buono, e agresto, o suco di naranci, e Peuere, e soffrigerai ogni cosa insieme con sale, seran buoni, e

ni, e cosi si potra conciare i Fongi salati, facendoli stare quattro hore in acqua tepida, e seruare l'ultimo modo. Eccetto che non li metterai Sale.

Gallane in sapore, e Fritte, per piatti. x.

Piglia di Mandole ambrosine libre due brustolate, e mollena di pan boffetto grosso brustolato mogliato in agresto, e pesta bene ognicosa insieme, poi distẽpera bene con agresto, e passa per la stamegna, e fa che sia chiaro, perche nel cuocere uiene spesso. poi piglia Sale, di peuere oncia meza, di canella oncia meza, di Gengeuro oncia meza di Zuccaro oncie quattro, o mele che habbi un poco del dolce, poi lo farai cuocere a lento fuoco, e come le gallane serãno cotte, o allesse, o fritte ghe le pornai dẽtro, e ghe le lasciarai un pocchetto dentro, poi le imbandirai, e uogliono essere mangiate calde.

Ad altro modo, quando le gallane seranno quasi cotte allesse, le ponerai a frigere nella patella, con Olio, & herbe oliose peste con i coltelli minutamente, e olio buono, e agresto, e succo di naranci, peuere, e Sale, e soffrigerai ogni cosa insieme, e serã ottime, e uogliono essere mãgiate calde.

Lamprede arrosto, e in sapore, e fritte.

Piglia la Lampreda, e lauala con acqua calda, poi cauali tutti i denti, e habbi un uaso con aceto bianco, e dagli un taglio nella panza per la longa, si che li posi cauare le sue interiora. e assunarai tutto il suo sangue, e la lauarai bene con aceto nel detto taglio per cauarli bene tutto il suo sangue, poi piglia canella intiera, e Garofani, e li cacciarai per quelli buchi che ha appresso la testa, e in bocca un pezzo di Canella, poi la inspiedarai a guisa di

Anguilla, e la farai cuocere piã piano, Poi pigliarai la detta lauatura d'aceto, e ſangue, eccetto il budello, e pigliarai Canella intiera, Zuccaro, e Sale, e lo ponerai ſotto lo ſpiedo nella Giotta, accio che li coli dẽtro il ſuo ſucco, e fa che boglia piano, e cauala come ti pare che ſia cotta, e mettila nel detto ſapore in un piatto, e mandala in tauola.

Ad altro modo. Conciarai la Lempreda come è detto diſopra, ſino alla lauatura, Poi piglia una pignata, e ponigliela dentro con Olio buono, tanto che ſtia tre buone dita ſotto l'Olio, e falla bogliere pian pano per ſpacio d'un'hora. Poi piglia nizzole, ouero Mandole bruſtolate, & habbi un pãno di Lino, e fregale, poi peſtale nel Mortaio con una fetta di pane arroſtita, e come ſeranno ben peſte, le diſtemperarai nella lauatura, e ſangue della Lampreda, e paſſarai per la ſtamegna, poi la porrai in un Vaſo, con zuccaro e Canella, & altre ſpecie, e Sale, e olio, e la porrai ſopra le bragie facendo bogliere piã piano, ſempre meſcolãdola, e come ti pare cotto detto ſopore, leualo dal fuoco, e cauarai la Lampreda dello altro Vaſo, come ſera cotta, e la ſcolarai bene da quello Olio, e poi la metterai in un piatto, e li porrai poi ſopra il detto ſapore, e Zuccaro, e Canella ſopra, le Lampredine picciole frigerai in buono olio, come ſeranno lauate, e infarinate, e li porrai poi ſopra ſucco di naranci.

Trutta, o Luzzo, o Varolo, o Megia in uino.

Piglia uino bianco dolce, e un poco d'Aceto forte, e ſale, e uua paſſa, e Peuere, e Canella, e Gengeuro peſti, e un poco di Zaffrano, e metti a bogliere ogni coſa con praſemoli tagliati, e fette di pane, e il peſce tagliato in pezzi, E

s'el Vino non sera dolce, ponili Mele, o Zuccaro,

Pesce in Cassonada.

Piglia il pesce, che sia bẽ scagliato, e lauato, poi taglia lo in pezzi grandi, o piccioli, come ti pare, e piglia uino bianco buono, e aceto forte, e una brancata di Sale, e poni a bogliere ogni cosa col pesce, che sia ben schiumato, e come boglie gettali dentro una brancata di rami di Saluia, e lascialo cuocere, e come sera cotto, si puote mangiare caldo, ma e meglio freddo.

Pesce in sale.

Piglia il tuo pesce Viuo, o almeno, fresco, e schiappalo per schiena colla scaglia, e taglialo in pezzi, e dalli una lauatura d'acqua fresca. Poi mettila in un uaso, e tanto aceto forte che stia sotto, e una scutella di Sale, e lascialo cosi per quattro hore o poco piu, poi piglia acqua pura, e ponila a bogliere con una brancata di sale, e come boglie gettali dentro il pesce, e schiumalo sin che sera cotto, poi lo imbandirai come sera freddo.

Pesce d'altro modo.

Piglia uino bianco buono, e aceto bianco forte, tanto dell'uno quanto dell'altro, e ponilo a boglire, cõ sale, Peuere pistazzato, e Gengeuro pesto, e come boglie taglia il pesce, uiuo, o fresco, in pezzi, senza lauarlo, e gettalo dentro, e lascialo bogliere, sino che sera cotto, e sera migliore freddo che caldo.

Tenca Rouescia ottima.

Piglia una buona Tenca, e scorticala lasciandoli la testa attacata alla pelle, schiappata prima ꝑ lo mezo.

Poi togli il buono ben netto dalle ſpine, e peſtalo minuto con i coltelli, come fareſti il lardo da ponere in una mineſtra, e peſta ſeco herbe olioſe, poi habbi Noci peſte, e un poco di formaggio duro, e Torli d'uoua battute, e buone ſpecie, e uua paſſa netta intiera, e meſcola bene ogni coſa inſieme, e di queſta compoſitione empirai la pelle della Tenca dal lato dritto, e ſe li metterai un poco d'Aglio ben minuto non li diſdira. Poi lega la detta Tenca con Azza ſottile, e la frigerai in buono Olio, e fritta che ſera, li tagliarai uia l'azze, & la imbandirai, ponendoli ſopra Naranci, o aceto, o Ciſame, o Camelino, o Galatina, o altro che ti piaccia per uariare.

Altro peſce in ſale.

PIglia un Luzzo groſſo uiuo, e fendilo per ſchiena, e ponilo in ſale coſi intiero, e laſcialo ſtare coſi una notte, e un giorno, dopoi piglialo, e ponilo al fumo, e laſcialo ſtare coſi per due giorni, poi laualo coſi groſſamente ſenza ſcagliarlo in pezzi, e poi lo cuocerai in uino, con aceto, e peuere, come s'è detto ne gli altri, alla Tedeſca.

Peſce a capucciolo.

NElla grande uarieta de peſci, ritrouo che la Meggia, l'Orata uecchia e'l Dẽtale mezano, e'l Perſico, e'l Temolo ſta bene cotto, a queſta guiſa, che ſi chiama Capucciolo. Pigliarai uno de i ſopradetti peſci, e lo fenderai ꝑ ſchiena, e li cauarai le interiora, e lo porrai ammoglio in aceto, e Vino, e ſale, poluere di fiore di Coriandoli, o uero di Finocchi peſta, e farai che ſtia ſotto detto aceto, e Vino per tre, o quattr'hore, e non piu, poi li darai una lauata, e infarinarai legiermẽte, e lo inſpiedarai, e lo porrai a cuocere, uoltando alcuna uolta lo ſpiedo, quando da un canto, &

quando dall'altro, cio è, quando la ponta su la spiediera, e quando il manico, e cotto che serà, pigliarai Noci monde, Torli d'Voua duri, Vua passa, e un poco di Mele, o Zuccaro, e prasemoli, e menta, e pestarai bene ogni cosa insieme distemperando ogni cosa con agresto, e passarai per la stamegna, e ponerai a bogliere in una pignatta tanto che si inspessisca un poco, e poi quando hauerai imbandito detto pesce aperto, li porrai detto sapore sopra, e quando non uorrai la spesa di questo sapore, li porrai aceto, e prasemoli.

A fare potaccio di pesce, all'Ongaresca.

Piglia Cipolle tagliate minute, e ponile in una cazza stagnata con Olio buono, e mettili dentro il pesce, e disfrigelo bene, & poi mettili dentro Vino bianco, e se serà dolce serà migliore, e acqua, e aceto bianco, e poi mettilo al fuoco, e come boglie schiumalo molto bene, & poi habbi uua passa netta, e Mele, e uno poco di canella, e peuere e tãto Zaffrano che li dia il colore, & poi habbi sino a quattro, o sei pome dolci, tagliate minute, poi habbi le mollene di due pani ammogliate in brodo, e passa per la stamegna e gettale dentro, e lascialo cuocere cosi pian piano, & poi l'imbandirai.

A fare uno potaccio di Varolo, Meggia, Rombo Luzzo, o altro pesce grosso.

Piglia il tuo pesce scagliato, e tagliato in pezzi grandi, o piccioli secondo che ti parera, e leuato che l'hauerai, prima pigliarai cipolle, e prasemoli pesti minuti insieme, e li porrai in una Cazza con olio, e li soffrigerai molto bene, poi li metterai anco il pesce a soffrigere, poi li porrai aceto, Agresto, & acqua dentro, tanto dell'uno, quanto

dell'altro, e lo farai bogliere, e quando sera quasi cotto, li porrai Specie miste secondo che ti parera bisogno al tuo gusto, e un poco di Zaffrano per darli colore.

A fare pesce grosso in potaccio ad'altro modo.

PIglia il tuo Pesce lauato, e tagliato come ti piace, poi habbi herbe oliose peste minute, e falle soffrigere con Olio, Poi mettili dentro il pesce con uua passa, Vino bianco dolce, e un poco d'aceto bianco forte, e fallo bogliere, & quando sera come cotto, li porrai specie, come di sopra nel l'altro.

Altro potaccio da pesce.

PIglia herbe oliose tagliate minute, e piglia il tuo Pesce scagliato, lauato, e tagliato in pezzi, e fallo soffrigere in olio, poi piglia un poco di agresto, un poco di Sabba e un poco d'acqua, e fallo bollire, e quando sera quasi cotto, li porrai le specie come disopra, ma auuertißi che uuole essere poco brodo.

A fare uno pastello d'Anguilla.

PRima fa la tua cassa tonda del pastello grandetta, poi piglia una Anguilla grossa, o mezana secondo che ti piace, e scorzala, poi cauali l'interiora, e salua il fecato, e tagliale uia il capo, poi tagliala in morelli, nõ spiccãdoli pero in tutto da uno, poi tornarai il ficato doue l'hauerai cauato, e la farai in una rotella, ma prima la inuolgerai in buone Specie, e Sale; e la porrai nella cassa con butiro, e poche Specie, e il succo di due Narãci, e un poco d'agresto quãdo è tempo di crespina, o Marasche, o Agresta in grane, o Marasche secche, se ghe ne puote mettere alcuna, quãdo dell'una, e quãdo dell'altra, e poi li farai il suo coperchio

e la porrai a cuocere nel forno.

A fare uno pastello, d'Anguille o altro Pesce ad altro modo.

PIglia le Anguille, e scorzale, e falle in morelli, e poni le nello spiedo & quando seranno meze coite, hauerai la tua Cassa fatta tonda, e ghe le metterai dentro poi pigliarai Mandole pelate, e peste, e le distēperarai con Agresto e un poco d'acqua rosa, e canella pesta, e uua passa bē lauata e zucc. e un poco di zaffrano, e incorporarai bene ogni cosa insieme, e ponerai detto sapore sopra le dette anguille, e poi li farai il suo coperto, e le farai cuocere nel forno.

Pastello d'anguilla.

PRima farai una spoglia di pasta reale, come è quella de i Fiadoncelli. Poi pigliarai le Anguille senza scorzarle, e le sboglienzarai in acqua boglīete, poi li tagliarai uia il capo, e coda, e li cauarai prima le interiora, poi le tagliarai in morelli longhi un somesso, e piu e meno, secondo che ti piacera, & poi a uno a uno li andarai ponendo suso la spoglia la quale uuole hauere del grossetto, con un pochetto di Canella, e Sale intorno, e onta bene la pasta di butiro, li darai due uolte, come si fa a i fiadoncelli, e le asserrarai da i capi, poi le porrai in una Tiella, e le cuocerai, o nel forno, o sotto il testo, e ne potrai ponere due o tre p̄ piattello.

Pastello di carchiofoli, o Ruuia in tegole, per i di da Quaresima.

PRima farai la cassa del pastello, della medema sorte di cui s'è detto p̄ fare i grostoli da magro, poi li porrai buon olio, e qualche pezzolo di meggia affumata allessa, e un poco di peuere dentro, poi li porrai sopra i

Carchioffoli giungendoli ſopra eßi un poco d'olio, e peue‐re, e qualche pezzolo della megia ſopradetta ouero Bot‐targa tagliata minuta, poi hauerai un poco d'uoua di Luz‐zo, o di Tenca con oncie due di Zuccaro, e ſucco di Naran‐ci, ouero agreſto, e le peſtarai bene, e le meſcolarai bene in‐ſieme, paſſandole per la ſtamegna con poco ſale, tanto che ſia un poco piu di mezo bicchiero di compoſitione, e la po‐nerai nel detto paſtello, ponendoli poi il ſuo coperto ſopra e lo porrai a cuocere. Polpette di Sturione per piatti .x.

Piglia la polpa dello ſturione, e fallo in fette, come ſi fanno quelle di Carne groſſe un dito, e sbattile molto bene colla coſta del tuo coltello, e ponigli ſopra del ſale, e poi habbi herbe olioſe peſte ben minutamente, con i coltel‐li con due, o tre Torli d'uoua, e libra meza d'uua paſſa bẽ netta, e gengeuro piu che coſa alcuna, e peuere, e Garofani peſti, Zaffrano, e canella, e la accomodarai ſecondo che ti parera che ſtiau bene, e porrai ſeco anchora di butiro libra meza, e incorporarai ogni coſa inſieme, in un uaſo, e poi di‐ſtenderai detto battuto ſopra le tue polpette, & le inuol‐gerai come ſi fanno le altre, e le porrai poi nello ſpiedo a cuocere, & come ſeranno cotte, le porrai in una pignatta con libra meza di butiro disfatto, e agreſto, e oncie due di zuccaro, e le porrai ſopra le ceniſi fiche ſtiano calde, ſino a tanto che le uorrai imbandire, e come le imbandirai ne i piatti, li gettarai ſopra detto ſapore, e coſi ne potrai fare d'altri peſci, cauandoli però fuori la ſpina.

Tomaſelle da magro.

Piglia oncie ſei di pãza, o Lõbi di Luzzo netti bene dal le ſpine, e poi peſtali molto bene, e oncie ſei d'uua paſ‐

ſa, e oncie ſei di Zuccaro, e otto torli d'uoua, e oncie due di canella peſta, e oncie tre di buon formaggio duro, e oncie cinque di ſale, e poco Zaffrano, e incorpora ogni coſa inſieme ben peſtato, come fareſti alle fritelle, & infarinale molto bene, poi frigele in buttiro freſco, uogliono ſtare alquanto fatte, & ſe li faceſti la ſpoglia groſſetta non ſeria fuori di propoſito, impaſtata con farina bianca, acqua roſata, butiro, Torli d'uoua, e Zuccaro.

A fare un piatto d'uoua dure piene.

PIglia uoua freſche dieci, e li cuocerai alleſſe ſi che diuentino ben dure, poi le mondarai, & ſchiapparai per mezo alla longa, e le cauarai fuori i torli deſtramente, poi pigliarai quattro de detti Torli, e un buon piccicotto di formaggio duro grattato, e oncia meza d'Vua paſſa, e ſino a quindici pignuoli mōdi, e herbe olioſe, e un poco di Canella peſta, e peuere, e un poco di Zaffrano, che li dia il colore, e peſterai bene ognicoſa inſieme, con oncie due di Zuccaro, e un poco d'acqua roſata, poi pigliarai il bianco dell'uoua, & empirai quelli buchi doue erano i Torli di queſta cōpoſitione, e li ponerai in una Tiella ſenza fuoco diſotto, e li darai una caldetta diſopra col Teſto, e l'imbandirai, poi pigliarai tre fette di molena di pane mogliate nella ſabba ouero Agreſto, e le peſtarai con un picicotto d'Vua paſſa, e un torlo d'uouo, e Zuccaro, o canella, e le paſſarai per la ſtamegna diſtemperata con ſabba o uero agreſto, e li farai leuare un boglietto, poi li porrai ſopra detto ſapore, e ſe nō uorrai fare queſta ſpeſa, frigerai le uoua quando le hauerai tagliate, in olio, & imbandite, li porrai ſopra Zuccaro e Canella, e agreſto.

A fare uno piatto d'uoua alla Franceſce.

PIglia un piatto d'argento, ouero una tielletta, e ponli libra meza di Butiro dentro, poi habbi dieci Voua freſche, e ualle rompendo a uno a uno nel detto uaſo e dali deſtramente il fuoco diſotto, e diſopra col Teſto, e poi ponli ſopra Zuccaro, e Canella, e mandale in tauola, e queſta uiuanda ſera piu horreuole, e ſoſtantioſa a farla de Torli ſoli.

A fare quaranta ritortelli d'Voua alla Fiorentina, pieni, & uuoti.

PIglia la patella con poco butiro freſco, e come è caldo habbi un uouo ben battuto, e fa una frittadina ſottile, e ponila in uno piatello, poi habbi Zuccaro, e Canella peſta, & uua paſſa, e legiermēte diſtendila ſopra detta frittadina, poi abbroſſala con un poco di ſuco di Naranze, o Agreſto, poi inuolgila a guiſa di zaldone, e coſi fannè quattro per piattello, e coprile con un'altro piattello ſopra le cenisi, ſino che le uorrai mandare in tauola, e quando le uorai mandare in Tauola li porrai ſopra zuccaro, e Canella, e ſuco di Naranci, e a farne per dieci piatti li andarano in tutto uoua 40. e di butiro, libre due e meza, e di zuccaro libra una e meza, & d'uua paſſa libra una, di Canella oncia 1. e meza, computato, dentro e diſopra, e Naranci trenta, ouero agreſto, e potrai anche fare uuoti queſti ritortelli inuolgēdoli, ſenza ponerli alcuna coſa dentro ponendoli poi ſopra zuccaro, o Canella, o ſucco di Narāci ouero agreſto.

A fare una frittada doppia, piena.

FArai una frittada d'un uouo al modo ſopradetto, e li ponerai prima nel fondo del piatello un poco di zuc

caro, e Cannella, butiro, e ſucco di Naranci, e poi porrai la detta Frittadina nel detto piattello, e la cargarai ligiermẽte al modo ſopradetto, e poi ne farai un'altra, e la porrai ſopra la prima, e ſopra li porrai Zuccaro, e Canella, e ſucco di Narranci, e uua paſſa, e coſi ne farai al numero quattro l'una ſopra l'altra, empiendole del modo ſopradetto, e la porrai ſopra le ceneſi calde coperta ſino che la uorrai mandare in Tauola, ponendoli all'hora ſopra Zuccaro, e Canella, e ſucco di Naranci, e a fare dieci di queſte frittadelle gli andara la medeſima robba, che è andata a fare i quaranta Ritortelli ſopradetti.

Frittada ſemplice uerde, piena, e rognoſa.

PIglierai uoua dieci, perche queſto è il ſuo ordinario, e le sbatterai molto bene, con poco Sale, e come ſono ben battute, li porrai dentro un poco d'acqua, poi hauerai la patella con oncie ſei di butiro freſco, e disfatto che ſera, li gettarai dentro l'uoua, e cuocerai la tua frittada, laquale uuole eſſere morbida, poi li porrai ſopra canella peſta, come ſerà imbandita. E uolẽdola uerde, li porrai mẽta, praſemoli, & altre herbe olioſe dentro peſtate ben minute, cõ i coltelli, ſeruando l'ordine di cui s'è detto diſopra nel cuocerla. E uolendola piena li porrai Formagio graſſo grattato, o Pouina, e Vua paſſa dentro, e pignuoli, e Cipolla tagliata miuuta, e Finocchi freſchi, e quãdo una coſa, e quãdo l'altra, e uolẽdola rognoſa, ſeruarai l'ordine della prima, aggiungẽdoli perſutti tagliati minuti, o di Mortadella oncie tre in quattro, ſeruando l'ordine nel cuocerla dell'altra, e ſopra il tutto li conuiene molta canella peſta.

Frittade di cauiaro.

Piglia quattro, o cinque uoua fresche ben battute, e un poco di pan grattato, & una meza scutella di cauiaro fresco, & una brancatina d'herbe oliose, e un poco di cipolla, ben pesta con i coltelli, e mescola bene ogni cosa insieme con uno Bicchiero d'acqua, e come serà ben mescolata ogni cosa, hauerai la tua patella con Butiro fresco disfatto, e caldo, e li gettarai detta Frittada dentro, facendola cuocere del modo che si fanno l'altre frittade, e come serà imbandita li porrai sopra un poco di Canella pesta, ma auuertissi, che quando il cauiaro non serà fresco, e sera salato, lo potrai ammogliare nell'acqua calda, e glielo lasciarai per un'hora.

Cauiaro per mangiare, fresco, e per salare.

Piglia l'uoua dello Sturione, e come piu sono nere, sono migliori, e distrigale su una Tauola colla costa del coltello, nettandole bene da quelle pellegate, e pesale, e per ogni libre uinticinque d'Voua, li ponerai oncie dodeci e meza di Sale, cio è oncia meza per libra d'Voua. Poi le ponerai in un uaso cō il sale, e le lasciarai cosi ꝑ una notte, Poi hauerai una Asse nuoua, polita, lōga piedi tre, e larga piedi uno colle sponde di legno intorno inchiodate, alte tre buona dita. Poi pigliarai le dette Voua, e le ponerai su la detta asse, e le ponerai nel forno che sia honestamente caldo ꝑ spacio di due pater nostri. poi le cauarai fuori, e le mescolarai molto bene con una palettina di legno, e le riponerai un'altra uolta nel forno lasciādogliele com'è detto disopra, & andarai cosi facēdo fino che serā cotte, e questo serà q̄do le uoua non schiopparāno sotto il dente, e che seranno mācate quasi il terzo, e bisogna bene auuertire a q̄sta cottura ꝑche ꝑ cōseruarlo uno anno, o due farai di q̄sta maniera:

Lo porrai in Vasi di pietra bene inuitriati con un poco di Olio disopra, in loco fresco, & quando sera grā caldo per ogni uinti giorni bisognera leuarli quella tellarina che fa= ra disopra, e gli aggiungerai un poco d'Olio, e come non sera caldo, bastarà risguardarlo ogni due Mesi.

In quello che uorrai mãgiare fresco, che è ottimo, li por rai solamente un terzo d'oncia di Sale, per libra d'Voua oncia. 1. e meza di peuere ammacato, per ogni peso d'Vo= ua, e questo Peuere non si pone in quello da saluare, perche lo fa rancido, e ponendoglielo maccato pero, ghe ne potrai mettere meza oncia di pesto per peso, e ponerglielo co'l Sale quando salarai le uoua

A fare Ruuia in Tegole, da grasso, e da magro.

PIglia le Tegole della Ruuia tenere, e tagliali uia il fiore e il picollo, e põla a cuocere in buõ brodo gras so, con un poco di persutto tagliato minuto minuto, per dar li odore, Poi le imbandirai, e li porrai sopra un poco di pe= uere, e questo è quanto a i di da grasso, e per li giorni da magro la cuocerai in acqua con butiro fresco, e un poco di marzolino tagliato minuto, o altro Formaggio buono.

Rape sforzate, per piatti dieci.

PIglia rape numero trenta, e falle cuocere in libre tre di butiro, e poi tagliale in fette sutili, & habbi di for= magio grasso, libre cinque medesimamente tagliato in fette sottili, & habbi una Teggia, e ponili dentro un solo di ra= pe, e uno di formaggio, e di butiro libre tre, di Zuccaro li= bre due, di Canella oncia una e meza, e un quarto di peue= re tramezo a tanti suoli, quanto uorrai, e poi le farai cuo= cere co'l testo, ponendoli quãdo serãno cotte altro Zucca=

ro, e Canella, e Butiro fresco disfatto sopra, e nõ potendo, o non uolendo fare tanta spesa cuocerai le rape arrosto nelle bragie, e dopoi le mondarai, e le farai in fette, & anco le potrai fare in piatelli d'argento, ma sono migliori nelle Tegiette di terra ben uidriate, e mettine una picciola per piatello.

A fare uoua fritte, a uarij modi.

Pigliarai la patella con butiro fresco, ben disfatto, e caldo, e romperai le tue uoua a uno a uno, e le frigerai in detta patella, e poi le imbandirai sino a otto per piatto, e li porrai sopra agresto chiaro, & uno gocciolo di Canella.

Ad altro modo, pigliarai fette di pane quadre, grandette, e le porrai nella patella due, o tre alla uolta doue sera il butiro caldo, e subito romperai le tue uoua fresche, e ne gettarai uno per ogni fetta di pane, a frigere, e poi le imbãdirai a otto per piatto, ponendoli sopra Zuccaro, e Canella.

Ad altro modo, pigliarai fette di Formaggio grasso della grandezza che sono quelle del pane sopradetto, e le porrai a frigere nel butiro, ponendoli sopra l'oua a quel modo che si e fatto a quelle del pane, e le imbãdirai, otto per piattello ponendoli di sotto, e di sopra Zuccaro, e se ti grauera la spesa, le potrai fare senza Zuccaro, e Specie.

Sapore di Marene, o Corniali da conseruare.

Piglia le marene, o corniali che siano bẽ mature, e col le mani rõpili in una pignata, o altro uaso bẽ stagnato, e bene rotti che li hauerai, li metterai seco buona quantita d'agresto nuouo se ghe ne sera al tempo delle marene, e Peuere pesto, e sale assai bene, e li farai bogliere per spacio

d'un hora e meza, e piu poi li passarai per la stamegna che sia largettha, e poi conseruarai il sapore in un uaso uidriato, e quando te ne uorrai seruire, li ponerai Specie, e Zuccharo, a tuo giudicio, e detto sugo e buono per dare colore a molti sapori.

Pastello di pesce, o Trutta, o Carpa, o Varolo, o Luzzo intiero, o in pezzi, o di Sturione, per lo comune.

PIgliarai il pesce ben scagliato, e lauato, e scolato da l'acqua poi farai la tua pasta cō uoua, Sale, e butiro ouero buon olio, e la assotigliarai, si che resti grossa mezo dito, e longa quanto sera il tuo pesce, poi hauerai peuere, canella, gengeuro, e un poco di Zaffrano che sia in tutto una buona Cucchiara, e sale, e l'inuoltarai intorno a detto pesce poi serrarai la pasta, e come la uorrai asserrare, li metterai Specie nel buco, doue si seranno cauate le interiora, e poi le serrarai con succo di Naranzi, o qualche fetta di Narance tagliata, e panocchie di Finocchio, e olio, ouero butiro puoco, o assai, secondo lo essere del pesce, e fatto il pastello, lo farai cuocere nel forno.

Ritortelli d'uoua chiamati uoua fritte a Scartozzo.

PIglia due uoua bē sbattute cō sale, e un pochetto d'acqua fresca dentro, e gettale in una patella picciola a cuocere con butiro caldo tanto che il fondo della patella sia onta, e fa una frittadella che sia sottilissima, e come si incomincia a sugare, habbi Formaggio buono grattato, e un poco di peuere pesto mescolato con detto formaggio, e gettaglielo sopra, e nel mezo della frittada distēdili una ramicella di Rosmarino tenerina, e colla Spatola ua uoltan-

do detta frittada a guisa d'un zaldone, e poi la imbandirai ne i piatti con Zuccaro sopra, e ne potrai mettere manco di tre per piatto.

Per fare sei grostate.

Pigliarai sei tiellette picciole, ouero sei piatti d'argento, e li metterai nel fondo, oncia una di butiro per piatto, e oncia meza di zuccaro ben disteso. Poi hauerai trenta fettine di pane quadre, e sottili brustolate, e poi fritte in una libra di butiro, e ne porrai cinque fettine per piatto, e poi hauerai meza libra di formaggio tomino ben grasso, tagliato in fette, e lo porrai sopra il pane, cio è meza lib. p piatto, e li porrai poi sopra oncia una di zuccaro, e due di butiro, e li darai una buona calda col Testo, e poi essendo cotte, li potrai dare un'altra meza oncia di Zuccaro per piatto.

Le dette Grostate potrai fare senza le fette di pane, seruando nel resto l'ordine sopradetto, & anco potrai frigere il formaggio in fette nella patella, con butiro fresco, & imbandito, ponerli sopra Zuccaro.

Per fare una Butirata.

Piglia una Tiella ouero un piatto d'argento, e li porrai nel fondo due oncie di Butiro fresco, e oncia una e meza di Zuccaro ben disteso. Poi hauerai sino a otto fette di pane boffetto sottili tagliate quadre, e le porrai nel piatto ponendoli poi anche disopra, oncie tre di Butiro fresco, & oncie tre di Zuccaro, e li darai una buona calda col testo, e sera fatto.

A far cipolle in tiella.

Piglia le tuē Cipolle, e mondale, poi falle allessare in

acqua

acqua intiera però, e quando ſeranno cotte, le farai ſcolare dall'acqua, e poi le infarinarai, e le porrai in una Tiella cō buon'olio, e le farai frigere, ponendoli un teſto di ſopra, ſi che uenga ben colorite, e poi le imbandirai, ponendoli ſopra un poco di Peuere & in uece del'olio, le potrai frigere in Butiro freſco, e ſeranno migliori.

A fare Zucche Fritte.

Piglia le Zuccole tenere, che non ſiano molto groſſe, e poi che le hauerai raſſate, le tagliarai in fette ſottili e le diſtenderai, gettandoli ſopra del Sale, tāto, che pigliano un poco detto ſale, poi le frigerai in olio, o in butiro, ſecondo che uorrai, ma infarinandole pero prima, e poi che ſeranno fritte, le imbandirai, ponēdoli ſopra Finocchi freſchi ſgranati, e Agreſto.

A fare faſoletti freſchi in tegole.

Pigliarai le tegole de faſoletti quando ſono tenerini, e tagliarai il picollo, poi le porrai a cuocere in'acqua bogliente, e ſubito ſi cuoceranno, & cotte che ſeranno le porrai a ſcolare col ſale ſopra, poi le frigerai in olio ouero butiro, e frigendole nella patella, li porrai un poco di Aceto, e Peuere, e poi le imbandirai.

Caui di latte.

PIgliarai il Latte buono ſecondo la quantita che uorrai, e peſi uno di Latte, ne farà otto, o dieci, e lo porrai in una caldaia al fuoco chiaro, che non pigli il fumo, e l'andarai meſcolando ſempre ſino a tanto che leuarà il boglio, e poi hauerai in ordine Catinelle picciole, e li porrai dentro detto latte, e lo laſciarai rafredare, e come ſerà freddo, farà una Telarina, la quale ſerà il cauo di latte, laquale leuarai diſopra uia, e la andarai ponendo in piattelletti bianchi, e poi ritornarai il Latte al fuoco, e farai il ſimile coſi tre uolte, perche poi non uſcira piu coſa alcuna, e ſe una Telarina non baſta nel piattello, ponigliene due, o tre, ſecondo che biſogna. E quando li mandarai in Tauola, li porrai ſopra Zuccaro. E nota che il Latte, non uuole eſſere di Vacche, che ſiano freſche di latte, perche naſce male, e non uuole eſſere ancho ſpumato il latte.

Lattemele.

PIgliarai la pana del latte, ſecondo la quantità che uorrai fare, & uno fiaſco; ne farai otto, o dieci piattelli, e ponila in una zangola, che habbia del longo, con lo coperchio buſo, & habbi uno baſtone con un tondo dal capo diſotto come ſono quelli con che ſi fa il butiro, e menalo bene ſuſo e giuſo un pezzo, e poi caua il baſtone, e laſcia ſtare coſi un poco, che naſcerà il Lattemele diſopra, e con una Cazzola lo andarai cauando, e ponendolo in uno uaſo in freſco a poco, a poco, e coſi andarai menando il baſto=

ne piu uolte sequendo l'ordine sopra detto, perche ua nascẽ do. Poi come il uorra imandare in tauola lo imbandirai in piattelletti, dandoli sopra Zuccaro fino.

Mantiglia.

Bisogna hauere una pelle de Capretto scorticato a folicello, laquale con uarie lauature sia ben curata, e cõ spiciaria nell'acqua si che pigli buono odore. Poi quã do la pelle serà in essere, e sutta, pigliarai il Latte che non sia spanato, e lo ponerai nella detta Pelle per lo buco del collo, tanto che sia piu di meza, e poi legarai, e asserrarai detto buco, e bisognarà trauagliare bene detto latte in detta Pelle, sempre passegiando, e sgussandolo, e se sera da tẽpo di gran caldo, bisognara farla la notte in loco fresco, il Latte di Capra, è il migliore, e come l'hauerai menata un' hora, slegarai uno de i piedi al Capretto, e farai uscire fuora la mantiglia e serà come butiro, laquale farai andare in un uaso d'acqua fresca facendone poi piattelletti, con Zuccaro fino sopra.

Ma peeche questa uiuãda è molto difficile a farne grã quantitade per un conuito grãde; darai ad intẽdere a ogn' uno, che questa sia mantiglia, Pigliarai un terzo di Latte, e due terzi di Butiro, e lo porrai nella detta Pelle, e la manegiarai bene, e la sbatterai tanto chel butiro si sbianchegi, e pigli odore dalle specie per la pelle, poi lo farai uscire per lo piede, e andare nell'acqua fresca, e ne potrai fare le tre per essere tutto d'una ugualezza, e poi che l'hauerai concia ne i piatti, li porrai sopra Zuccaro fino.

Puine di butiro.

Piglia Tre Fiaschi di panna di latte, e ponila in un ua-

ſo al fuoco con deſtrezza, e ualla ſempre meſcolando pian piano, ſino che lieua il boglio, e ſubito che comincia a bogliere habbi un mezo Bicchiero d'Agreſto, e gettaglielo dentro in qua, & in la, e ſubito leualo dal fuoco, e naſcerãno ſei Pouine, & colla cazza le cauarai, e ponerai nelle puinarole, o piattelli.

Vermicelli di Butiro.

Pigliarai butiro freſco, e lo lauarai con acqua freſca piu uolte, e l'ultima lauatura ſerà d'acqua roſata con zuccaro, Poi hauerai uno cannone di latta, o di legno buſo a guiſa d'uno ſcrizzotto, ma che habbi il fondo piatto con tre o quattro buchi dentro, poi farai il cãnone quaſi pieno di butiro, e hauerai un legno che uada ben ſerato nel detto canone, e lo cazzarai nel detto cãnone, & il butiro uſcira fuori per i buchi del fondo, e ſeranno uermicelli, i quali andarai imbandendo ne i piattelli, dãdoli poi diſopra Zuccaro fino.

A fare Formaggio alla Catelana.

Piglia carne uergelata ſecondo che lo uorrai grande, o picciolo, e tagliala minuta, e quadra come è un dado, poi mettila a bogliere in acqua, e quando ſera quaſi cotta, la cauarai fuori, e la metterai a ſcolare, e farai che reſti bene aſciutta dell'acqua, e poi la ponerai in una pignata cõ latte, e la farai bogliere, e quando ſerà bene cotta, la farai bẽ ſcolare dal latte piu che potrai, poi pigliarai una pezza bianca, e gliela porrai dentro, & la ſtruccarai molto bene, e poi la metterai in ſoppreſſo con buon peſo ſopra, & ſerà fatto, & ſe li uorrai dare forma con cerchiello, o altra coſa, ſtarà à te.

A fare compoſte di ſcorze di Meloni, o Scorcie,

o Zucche, o Rape, ouero Persiche integre e acerbe, da conseruare, per Quaresima.

PIglia la quantità delle sopradette cose secondo il tuo parere, e mondale, e ponele ammoglio nell'Aceto cō Sale per quindici o uenti giorni. Dopoi le cauarai dell'aceto, e le ponerai in un uaso con acqua, & li darai un buon boglio, e poi le cauarai e le gettarai in un'altro uaso d'acqua fresca, & ghe le lasciarai tanto che sian raffredate, Poi le cauerai di dett'acqua, & le distenderai sopra un'asse, mettendoli dopoi un'altra asse di sopra con pesi che le soppreßino, et le lasciarai cosi in soppresso per un giorno, Pigliarai poi un uaso, & ghe le mettarai dentro con tanta Sabba che dette Robbe stiano coperte, e le farai fare uno buon boglio in detta Sabba, di modo però che non si disfacciano, e le ponerai in una Orna acconciatamente, & li gettarai sopra detta Sabba doue haranno bollito, & ghe le lasciarai cosi per uenti giorni. Dopoi pigliarai un'altro uaso, & le cauarai di detta orna, & ghe le mettarai dentro con Mele, e Sabba, e Canella, peuere, e gengeuro, e Zaffrano, secondo la quātità che uorrai fare, e cime d'Osmarino, & Saluia, & farle ribollire un'altro poco con le sopradette cose, poi tornale in sopradetta orna col detto sapore, e serāno fatte & se nō ti graua la spesa, farai bolire questa ultima uolta in mele solo.

Auuertendoti che le Persiche non uanno soppressate.

A fare uiuanda alla Hebraica, di Carne,

PIgliarai di carne di uitello nella polpa libre. 3. e nettala bene dalle pellegate, e nerui, e pestala minutamēte. Poi habbi una pistata d'herbe oliose, & uua passa, & un poco di specie d'ogni sorte, e metti ogni cosa insieme. Poi pi

glia i torli di quattro Oue dure, cioè il torlo solo integro. Poi piglia la metà della Compositione sopradetta in forma di meze balle da uento, e metteli fra mezzo i quattro torli sopra detti, & serrale poi insieme in forma deuna balla integra, e ponila a cuocere nel buon brodo con una pestata d'herbe oliose, e un poco di Noce moscata, e tanto Zafferano che li dia il colore. poi le imbandirai una, o due per piattello secondo la grandezza di che le farai col detto brodo con fette di pan sotto se ghe ne uorrai.

A conseruare ceuali, & orate per Quaresima, o altro tempo.

Piglia i ceuali da mezzo Settembre fino a mezzo Nouembre, e lauali bene cosi integri, senza scagliare, & aprili, & poi cuoceli alle bragie sopra la gratella, siche nõ siano troppo cotti, e destendili sopra una Asse con sale, e finocchi, e lasciali cosi per una notte. poi habbi una orna doue li conciarai dentro l'uno sopra l'altro, mettendoli pero tra mezo sale, e finocchi. poi li gettarai sopra aceto forte, tãto che stiano coperti. poi q̃do te ne uorrai seruire, li scaldarai nella padella. E se per secchia d'aceto li farai bolire libre due e meza di mele, & li lasciarai rafredare prima che ghe la metti sopra, serãno assai migliori, i Ceuali sono di diuerse sorti, ma per questo effetto li Verzelati sono i migliori, anche i Letergani possono passare.

Le Orate uanno lauate senza scagliare, uanno un poco aperte tanto che li caui le budelle e poi se li getta un poco di Sale, poi le frigerai, & le lasciarai rafreddare poi che seranno fritte, poi seruarai l'ordine medesmo, che s'è detto di sopra de i ceuali. IL FINE.

TAVOLA DELLE COSE, CHE in questo libro si contengono.

TORTE DI VARIE, E diuerse sorti.

PASTE PER DI DI QVARESIMA, E gran uigilie, delle Quali anche se ne puote seruir per tramezi ne glialtri giorni.

Mineſtre, da Graſſo, e magro.

Mineſtre per di di Quareſima o gran Vigi lie, Magre in tutto.

Sapori diuersi, si da grasso come da magro.

Potacci, brodi, e robba in tiella, & in pignata stuffata, e in Forno.

tro

ROBBE PER ANTI PASTI,O tramezi,come Polpette,Ceruellati,Salcicie,Dobbe,et altre ſimili,come diſotto appare.

Gellatie diuerse.

A fare ſalami.

Trattati de peſce.

IL FINE.

EL si debbe tagliar la carne, lomboli & de ciascuna altra sorte che sia, tutta per trauerso sottile su li tondi: perche se la se tagliasse per longo, la sarebbe dura a masticarla & non haueria gratia alcuna.

A tagliar un cappone in tauola.

PIglia la cossa in mano: & metili el cortello drieto la cossa, & leua uia quella polpa di carne senza che tu leui l'osso, dapoi metti il cortello in la ponta della spalla in la giontura de l'ala, & leua uia quella parte del petto: & lo simile farai de l'altra banda: poi gli lieuarai uia el calissone d'una banda, & de l'altra, poi leuali la groppa di drieto & sfendila per mezzo, & dalla a chi se ne diletta, & secondo tu gli dispicchi gli membri, cosi gli andarai tagliando menuti per trauerso sopra gli suoi tondi. Lo simile farai delli fasani, galline, anatre, oselle, & oche.

Dello taglio delle pernice, & pipioni.

LA pernice & colombino si tagliano per mezzo, chi per trauerso, & chi per lõgo, pur tu lo tagliarai per longo, cioe sfendilo & taglialo in quatro quarti, o uero lo tagliarai in tagliature secondo il uoler delle persone: il simile farai de quaglie, tordi, & altri uccelli uolatili piccoli.

A conseruar la carne d'Estate che non si guasti.

LA carne che tu uoi cõseruar l'Estate che non si guasti, inuolgila in un panno de lino & ponila in la semola che la stia sotto coperta, & la mantenirai cosi giorni quindeci in quel loco che non si guastara.

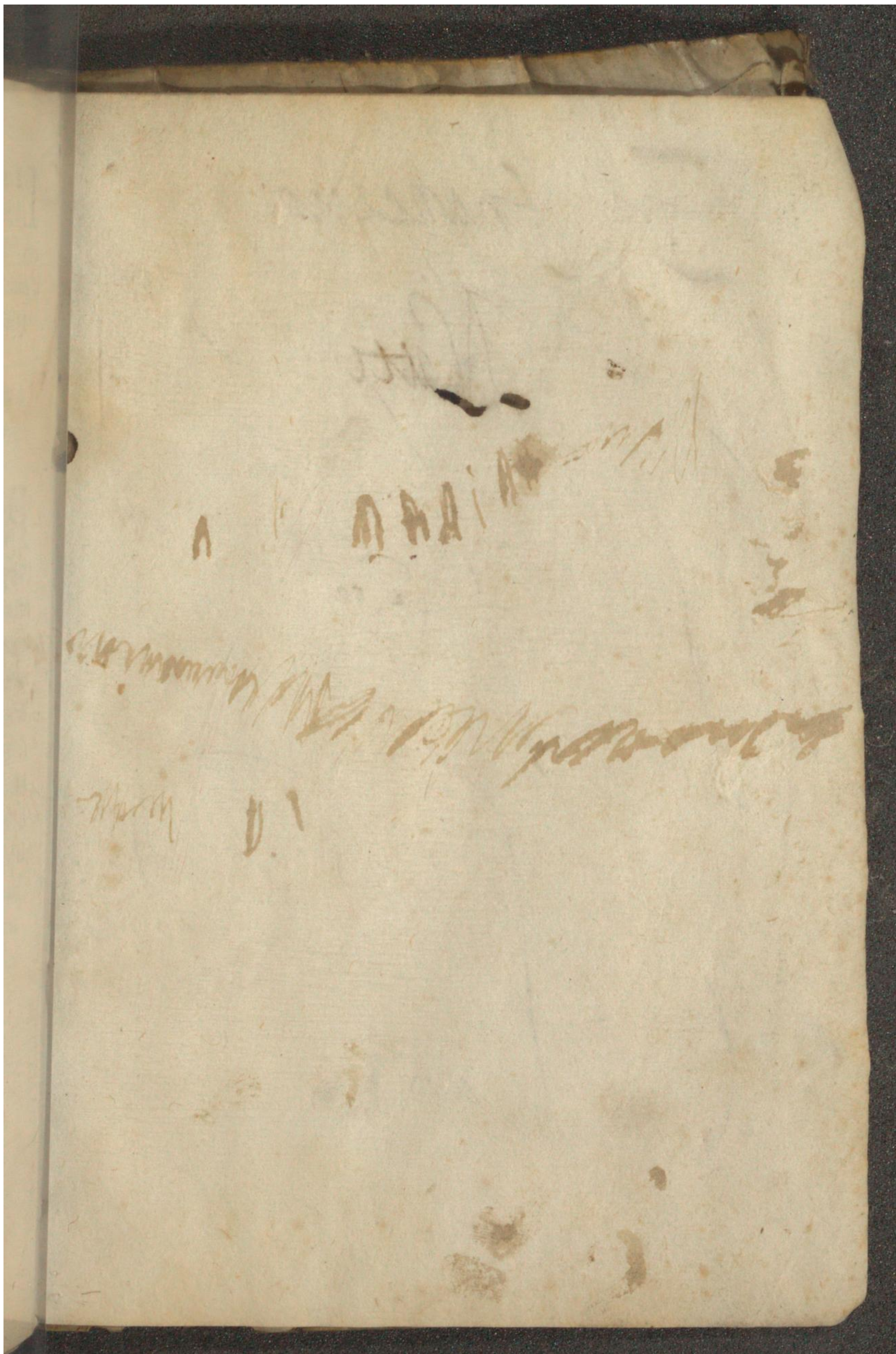
Lo simile farai in la farina & manteneraßi meglio.

A conseruar uccellami grandi & piccoli & similmente de ogni sorte animali de carne, & pesci.

PIglia aqua parte quattro, sale parte una, & fa leuar un boglio, poi colala per un panno de lino, o uoi feltro & ponila in uno uaso di marmo, o uoi di legno de rouere, o nogara, & dentro poni quel uccello, o animale che tu uoi in conserua: ma fa chel sia pelato & curato de ogni immonditia, & tieni coperto, & quando uorrai adoperar ditta carne cauala fuora & lassala una hora a molle nell'acqua fresca & perdera la salsedine: & uenira fresco e bello come se allhora haueßi morto ditto animale. Il simile potrai fare del pesce, ma quello uaso nelquale tu metti lo pesce non bisogna metter carne: & similmente doue ua la carne non bisogna metter pesce: & è cosa uerißima & certa.

In Venetia ad instantia di Giouanni dalla
Chiesa Pauese. Nell'anno
M D L V I.


I
G
P



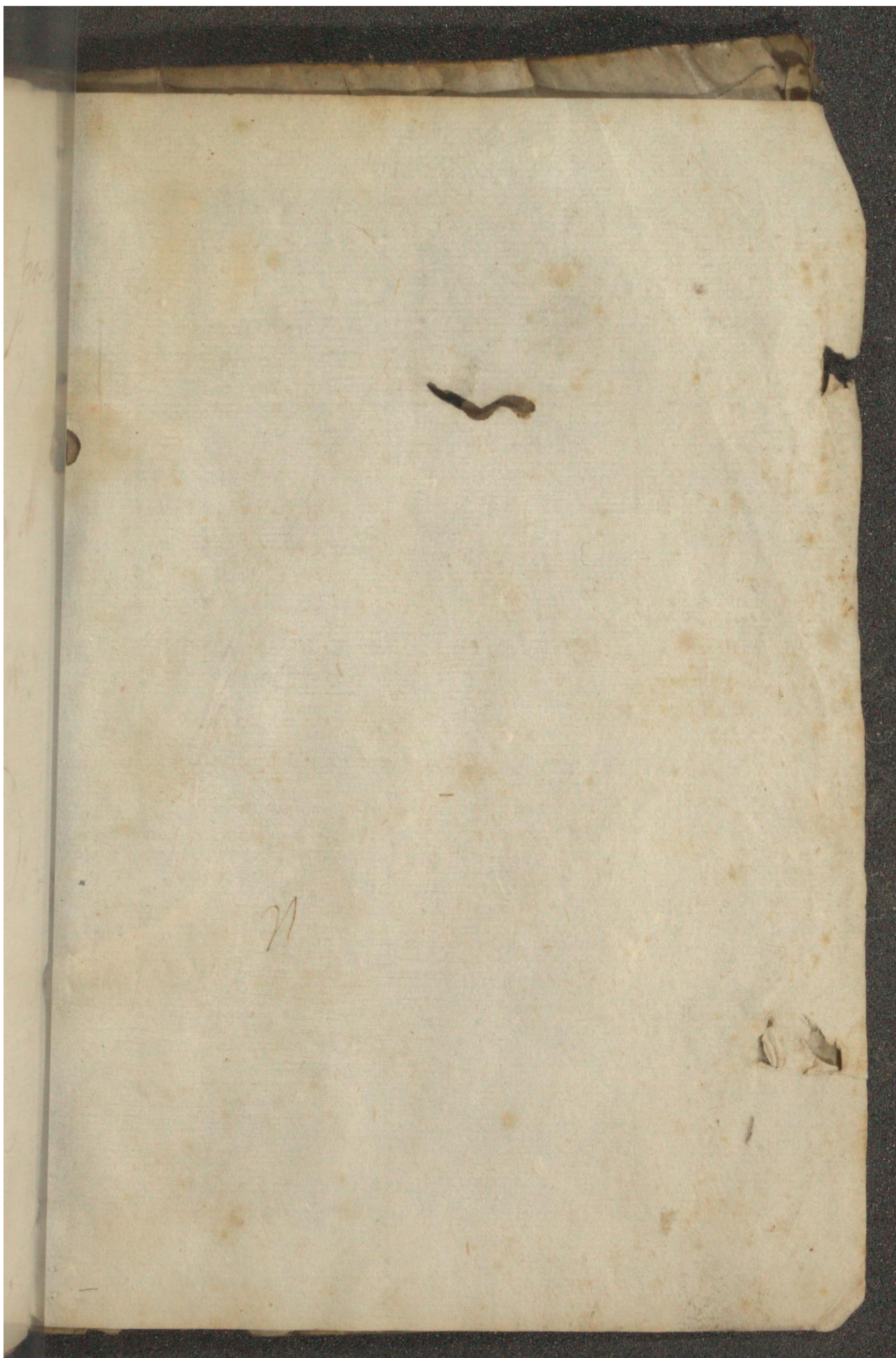
Fra francesco

francesco

Nuti

fra.co.

Nati



Voss. No 44. 589
Rip. completo
P. M.

1818/870



